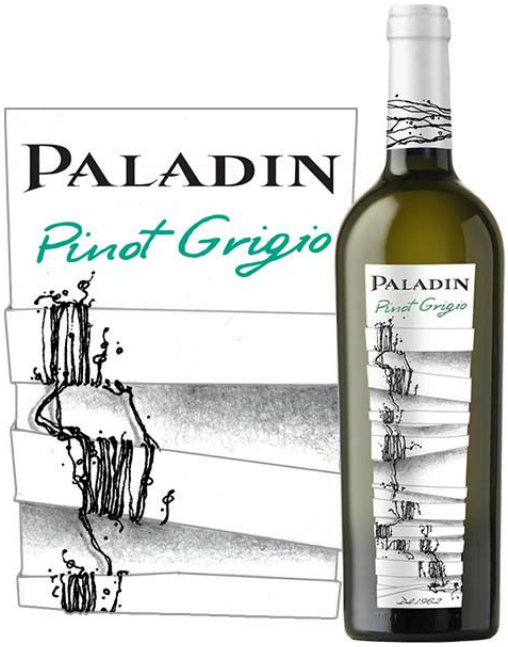
Pinot Grigio, DOC Venezie, Paladin



Le pinot gris avec sa grande personnalité et structure doit son nom à la couleur du raisin mur. Il prend la teinte rose, entre la couleur du pinot blanc et celle du pinot noir d'où le gris. Ce cépage est très répandu dans le Vénétie et le Frioul et Paladin se trouve à cette frontière au Nord-Est de Venise.

Origine: Les vignes sont cultivées sur les plaines alluviales de la Vénétie, entre les rivières Piave et Livenza. Les sols riches en minéraux et le climat tempéré, influencé par les brises marines de l'Adriatique, permettent une maturation lente des raisins, favorisant la fraîcheur et la finesse aromatique.

Encépagement: 100% pinot grigio

Vinification: Les raisins sont récoltés tôt le matin pour préserver leur acidité naturelle. Après un pressurage doux, le moût est fermenté à basse température (16-18°C) en cuves inox afin de conserver les arômes primaires. Le vin repose ensuite sur lies fines pendant quelques semaines pour gagner en rondeur et complexité.

Dégustation: Sa robe jaune paille aux reflets argentés annonce un vin limpide et lumineux. Le nez s'ouvre sur des arômes de poire croquante, de pomme verte et de fleurs d'acacia. En bouche, l'attaque est vive, le milieu de bouche révèle une belle tension minérale, et la finale s'étire sur des notes citronnées et légèrement salines, typiques des terroirs proches de la mer.

Potentiel de garde: A boire jeune

Température de service: 8-10 °C

Association mets: Ce Pinot Grigio accompagne à merveille des scampis à l'ail, une salade de chèvre chaud, ou encore des sushis et makis. Il se marie aussi très bien avec un risotto aux asperges ou une pizza blanche aux légumes grillés.

- Risotto de fruits de mer
- Brochette de dindonneau à l indienne (curry)
- Moules sauce curry
- Coeur de saumon, sauce au cresson
- Calamars frits
- ...