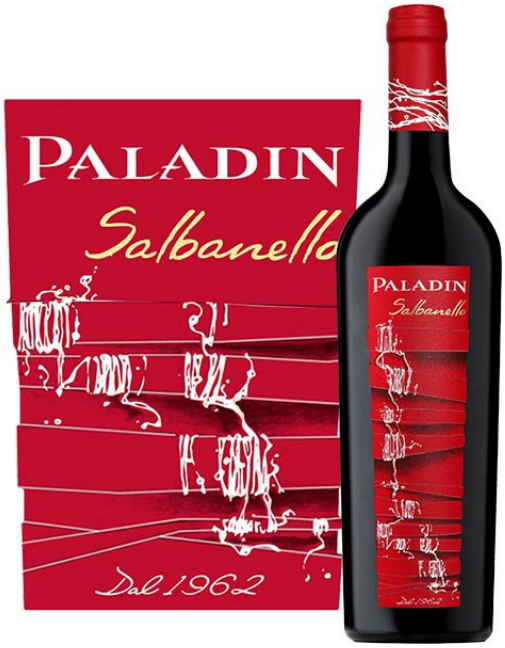
Salbanello, Venezie IGT, Paladin



Fruit d'un savoir-faire familial fondé sur la recherche, le dévouement et le respect des traditions, ce vin reflète une vision exigeante et durable de la viticulture. Chaque étape, de la vigne à la cave, est pensée pour préserver l'expression naturelle du fruit tout en intégrant des pratiques œnologiques modernes et maîtrisées. Il en résulte un vin authentique, équilibré et accessible, fidèle à l'esprit du domaine et à son terroir.

Origine: Issu de vignobles bénéficiant d'un climat chaud et ensoleillé, cet assemblage de Malbec et de Cabernet exprime un terroir propice à une maturité optimale des raisins, favorisant une belle concentration aromatique tout en conservant fraîcheur et souplesse.

Encépagement: 60% malbec & 40% cabernet sauvignon

Vinification: La vinification se fait avec une macération d'environ 10 jours à température contrôlée autour de 22–24 °C, afin d'extraire des tanins souples sans notes végétales. L'objectif est de préserver l'équilibre et la buvabilité du vin.

Dégustation: La robe est rouge rubis brillante. Le nez est frais et fruité, dominé par des arômes de groseille et de framboise. En bouche, le vin est souple, équilibré et structuré, avec une finale veloutée et intensément fruitée. À servir frais, entre 12 et 14 °C, afin de mettre en valeur son fruit et sa fraîcheur. Peut être légèrement rafraîchi en été.

Potentiel de garde: A boire jeune

Température de service: 12-14 °C

Association mets: Idéal avec des pizzas, des pâtes à la sauce tomate, des tapas, des plats méditerranéens légers ou des volailles grillées. Se déguste aussi très agréablement lors d'un barbecue estival.

- Terrine de légumes
- Spag pesto
- Poulet Thaï
- Salade « à la liégeoise »
- Pizza « margarita »
- ...