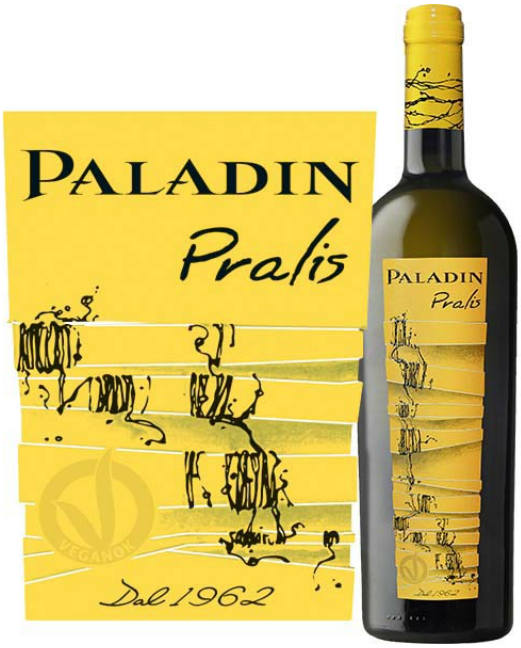
Pralis Paladin, (Chardonnay, Sauvignon, Traminer)



Toute leur vie, Carlo et Roberto Paladin ont suivis les assemblages de cépages imaginés par leur père. Accentuer l'expression d'un cépage par une vinification adaptée, puis les assembler avec précision et justesse pour ainsi proposer un vin vibrant et complexe relève de l'art. L'exemple du « Pralis », né de chardonnay et de sauvignon avec une pointe de traminer, qui se complètent avec une réelle connivence entre eux, procure un vrai plaisir.

Origine: Issu des plaines de la Vénétie, sur des sols alluviaux riches en minéraux. Le climat tempéré, influencé par les brises de l'Adriatique, permet une belle expression aromatique et une maturité optimale des raisins.

Encépagement: 78% chardonnay, 20% Sauvignon, 2% de traminer

Vinification: Récolte précoce pour préserver la fraîcheur. Fermentation lente à basse température (14°C) en cuves inox. Élevage court sur lies pour conserver la vivacité et la pureté aromatique.

Dégustation: Le bouquet marqué par des fruits tropicaux, de la pêche, des agrumes, puis des notes végétales évoquant, pour Paladin, la feuille de tomate. Fin, frais et délicat avec une finale sur la fraîcheur.

Potentiel de garde: 1 à 2 ans

Température de service: 8-10 °C

Association mets: Idéal avec un foie gras, une salade de fruits frais, ou une tarte aux abricots. Il accompagne aussi très bien des plats asiatiques légèrement épicés ou des fromages à pâte persillée.

- Calamars frits
- ...