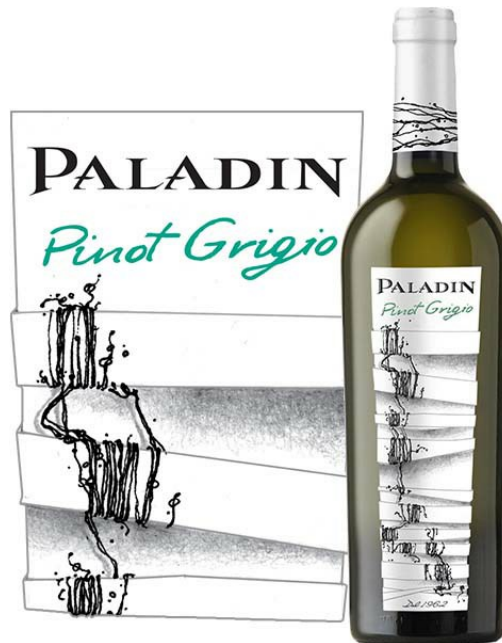


Pinot Grigio, DOC Venezia, Paladin



Pinot gris, met zijn grote persoonlijkheid en structuur, dankt zijn naam aan de kleur van de rijpe druif. Hij krijgt een roze tint, ergens tussen de kleur van pinot blanc en pinot noir in, vandaar het grijs. Dit druivenras is wijdverspreid in Veneto en Friuli, en Paladin ligt op deze grens ten noordoosten van Venetië.

Oorsprong: De wijngaarden liggen op alluviale vlaktes tussen de rivieren Piave en Livenza. De mineraalrijke bodems en het gematigde klimaat, beïnvloed door de Adriatische zeewind, zorgen voor een trage rijping en verfijnde aroma's.

Druiven: 100% pinot grigio

Vinificatie: De druiven worden vroeg in de ochtend geoogst om hun natuurlijke zuurgraad te behouden. Na zachte persing volgt fermentatie bij lage temperatuur (16-18°C) in inox tanks. Daarna rijpt de wijn enkele weken op fijne droesem voor extra rondheid en complexiteit.

Degustatie: Bleekgele kleur met zilveren reflecties. De neus onthult aroma's van knapperige peer, groene appel en acaciabloemen. In de mond een levendige aanzet, gevolgd door een minerale spanning en een frisse, licht zilte afdronk met citrustoetsen.

Bewaarpotentieel: Jong te drinken

Ideale serveertemperatuur: 8-10 °C

Combinatie gerechten: Perfect bij scampi met look, geitenkaassalade, sushi en maki. Ook heerlijk bij aspergerisotto of een witte pizza met gegrilde groenten.

- Risotto van zeevruchten
- Brochette van kalkoen op Indische wijze (curry)
- Mosselen in currysous
- Zalmhaasje met witte waterkerssaus
- Gefrituurde inktvis
- ...