

PALADIN AMICO FILO VINO BIANCO FRIZZANTE ohne Jahrgang

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
Paladin
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
1962
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
ja / 100 ha
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
Familie Paladin
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
Professor Leonardo Valenti, Doktor Stefano Saderi
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Venetien
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)
I.G.T. (Vino Frizzante Bianco delle Venezie)

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietal[s])
Chardonnay (90 %), Glera (10 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Gärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
10,50
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
12,00
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
5,70
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
k.A.
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
30,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
155,00
- ▶ **ph** (ph)
3,26
- ▶ **Enthält Sulfite** (Contains sulphites)
ja
- ▶ **Enthält Milch** (Contains milk)
nein
- ▶ **Enthält Ei** (Contains egg)
nein
- ▶ **Bio-zertifiziert** (Certified Bio product)
nein
- ▶ **Vegan erzeugt** (vegan produced)
ja
- ▶ **Erhältlich als** (Available as)
0,75 l



PALADIN AMICO FILÒ VINO BIANCO FRIZZANTE ohne Jahrgang

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)
-
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)
15 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
Guyot
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
5.050/ha
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Kalk, Lehm
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
90 hl/ha
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
Flachlage
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
0,8 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Maschine
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
September
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Kontinentalklima (gemäßigt)
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
1075 mm
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
k.A.
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
k.A.
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
-
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
-

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Jung zu trinken
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
10° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
als Aperitif / Gerichte: Mediterrane Gerichte
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Angenehmer, den Appetit anregender Frizzante, ein klassischer Aperitif. Im Glas zeigt er sich in einem dezenten Gelb mit grünen Reflexen. Noten von Äpfeln und Zitrus im aromatischen Bukett. Frisch und belebend am Gaumen, spritzig, süffig. Servieren Sie ihn nicht nur als Aperitif, sondern auch als einen zu jeder Jahreszeit passenden Speisenbegleiter zu mediterran angehauchten Gerichten. Und wer gerne den Sommer auf der Terrasse oder im Garten genießt, findet für diese Momente in dem leichten Frizzante einen unbeschwerten Begleiter.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentário/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
Via Postumia 12
30020 Annomne Veneto (VE)
Italien