

PALADIN PROSECCO MILLESIMATO EXTRA DRY 2017

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)
Gianluigi Zachheron
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Venetien
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)
D.O.C. (Prosecco)

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])
Glera (100 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrolliert, 2. Gärung Charmat-Methode
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
11,00
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
14,50
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
6,20
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
k.A.
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
30,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
140,00
- ▶ **ph** (ph)
3,13
- ▶ **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 PROSECCO MILLESIMATO EXTRA DRY 2017

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)
k.A.
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
Guyot
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
4.000/ha
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Kalk, Stein
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
120 hl/ha
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
Flachlage
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
300 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Hand
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
August
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Mediterranes Klima
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
1.234 mm
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
Bentonit
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
Ja
- ▶ **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)
6°-8° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
als Aperitif / Fisch: Gebraten, Gedünstet, Gegrillt, Meeresfrüchte
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Strahlend-leuchtendes Strohgelb. Opulentes, fruchtiges Bukett mit Noten von frischen Äpfeln, Birnen und Zitrusfrüchten. Viel Schmelz am Gaumen, cremig, elegant und gehaltvoll. Wunderbarer Trinkfluss, angenehm leicht und anregend. Exzellent als Aperitif, perfekt als Begleiter von Fischgerichten und Meeresfrüchten.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
Via Postumia 12
30020 Annomne Veneto (VE)
Italien