

# PALADIN PROSECCO MILLESIMATO BRUT ROSÉ 2019

## Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)  
*Paladin*
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)  
*1962*
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)  
*ja / 50 ha*
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)  
*Familie Paladin*
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)  
*Paolo Bertuzzo*
- ▶ **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 (90 %), Pinot Noir (10 %)*
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)  
*Temperaturkontrollierte Gärung*
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)  
*Edelstahltank*
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)  
*11,50*
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)  
*12,00*
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)  
*6,60*
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)  
*k.A.*
- ▶ **SO<sup>2</sup> frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)  
*30,00*
- ▶ **SO<sup>2</sup> gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)  
*110,00*
- ▶ **ph** (ph)  
*3,00*
- ▶ **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 BRUT ROSÉ 2019

## 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)  
13 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)  
Spalier
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)  
2.300/ha
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)  
Kalk, Stein
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)  
150 hl/ha
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)  
Flachlage
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)  
6 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)  
Maschine
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)  
September
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)  
Mediterranes Klima
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)  
1.000 mm
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)  
-
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)  
-
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)  
Ja (Tropfbewässerung)
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)  
-

## Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)  
Normales Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)  
6° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)  
als Aperitif
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)  
Zeigt im Glas ein leuchtendes Hellrosa; feine, anhaltende Perlage. Frische, blumige Nase, feine Beerenaromen. Am Gaumen ebenfalls florale Noten, mit feiner Säurestruktur versehen, lebendig, knackig frisch und saftig (erneut Beerenaromen), sehr guter Trinkfluss. Animierender Prosecco, der sich ausgezeichnet als Aperitif einsetzen lässt, harmoniert perfekt mit dazu gereichtem Fingerfood (Schinken, Käse), gefällt aber auch als Begleiter von Hauptgerichten mit gebratenem Fisch oder gegrilltem Gemüse.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
  
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)  
Via Postumia 12  
30020 Annomne Veneto (VE)  
Italien