

# PALADIN DRAGO ROSSO 2019

## 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)  
*Paolo Bertuzzo*
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)  
*Venetien*
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)  
*-*
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)  
*Vino Varietale d' Italia*

## Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietal[s])  
*Merlot (100 %)*
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)  
*Temperaturkontrollierte Maischegärung*
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)  
*Edelstahltank*
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)  
*14,00*
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)  
*10,00*
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)  
*5,50*
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)  
*k.A.*
- ▶ **SO<sup>2</sup> frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)  
*35,00*
- ▶ **SO<sup>2</sup> gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)  
*115,00*
- ▶ **ph** (ph)  
*3,67*
- ▶ **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, 1,50 l, 1,50 HK l*



# PALADIN DRAGO ROSSO 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)  
20 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)  
Cordon Royat
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)  
5.000/ha
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)  
Kalk, Lehm
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)  
70 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)  
700 mm
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)  
Ja
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)  
Ja (Membran)
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)  
-
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)  
1 Monat im großen Holzfass aus französischer Eiche

## Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)  
Normales Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)  
18°-20° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)  
Fleisch: Gegrillt, Rot / Gemüse: Tomaten-Mozzarella-Spieße / Gerichte: Bruschetta mit Tomaten und Knoblauch, Cicchetti (italien. Tapas), Focaccia (mit Wurst belegtes Fladenbrot) / Käse: Pikant
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)  
Rebsortenreiner Merlot, für kurze Zeit im großen Holzfass ausgebaut. Im Glas präsentiert er sich mit einem dunklen Rot. Im aromatischen Bukett dominieren rote Früchte (Kirsche und Heidelbeere), unterstützt von würzigen Noten. Samtig weich und vollmundig am Gaumen, im mittellangen Abgang angenehme dezente Tannine. Genießen Sie ihn zu gegrilltem, rotem Fleisch, pikanten Käsesorten oder ganz klassisch zu Cicchettis (italienische „Tapas“) wie Focaccia (mit Wurst belegtes Fladenbrot), einer Bruschetta mit Tomaten und Knoblauch oder leckeren Tomatenz-Mozzarella-Spießen.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)  
Via Postumia 12  
30020 Annomne Veneto (VE)  
Italien