

PALADIN 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)
Professor Leonardo Valenti, Doktor Stefano Saderi
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Venetien
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)
I.G.T. (Venetien)

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])
Refosco (70 %), Syrah (30 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Maischegärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
13,92
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
13,50
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
5,60
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
k.A.
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
30,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
123,00
- ▶ **ph** (ph)
3,47
- ▶ **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 ROSSO 2019

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)
Fornace, Ponte Romano
- ▶ **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)
Ende September
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Kontinentalklima (gemäßigt)
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
1075 mm
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
-
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
Ja (Mehl-Filtrierung)
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
-
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
12 Monate in französischer Eiche

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Normales Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
16° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Fleisch: Gebraten, Gegrillt
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Präsentiert sich dem Auge mit einem dichten Rubinrot. Vielschichtiges Bukett mit Noten von Waldbeeren, getrockneten Blumen, Gewürzen, einem Hauch Tabak, Schokolade und Vanille. Am Gaumen vollmundig und zupackend mit eleganten samtigen Tanninen. Im mittellangen Abgang zeigt die Cuvée eine schöne reife Frucht. Unsere Empfehlung: Ein wunderbarer und universeller Begleiter von Gebratenem und Gegrilltem.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
*Via Postumia 12
30020 Annomne Veneto (VE)
Italien*