



Paladin & Paladin Bosco del Merlo "Ruber Capite 360"

PALADIN
VINI DAL 1962

CIAO VINO

Den lille importør med de store vine



"360" refererer til cirkelns 360 grader og symboliserer, at med denne vin er cirklen sluttet. En slags "alt er prøvet, og her er hvad vi lærte" hældt på flaske.

Det er en vin, som vidner om den opfindsomhed og lyst til at finde det sublime, der kendetegner mange yngre vinproducenter i dagens Italien, og som har været drivkraften bag den voldsomme udvikling, Italiensk vin har gennemgået de sidste 35 år.

Den regnes af mange eksperter for topvinen i Paladins økologiske prestigeserie Bosco del Merlo, og listen af udmærkelser er næsten uendelig, siden den første årgang (1990) blev lanceret.

Vinen er lavet på Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot og Malbec – altså en vin der griber efter de franske klassikere. Alle vinene har været gennem den første maseration som enkeltvine, og er først blevet blandet, da modningen på eg skulle begyndes. 12 - 15 måneder på nye barriques, derefter 4 måneder på 30 Hl egefade, og til sidst 9 måneder på flaske er formelen for denne fantastiske vin.

Producent:	Paladin & Paladin
Druer:	Cabernet Sauvignon (50%), Malbec (20%), Cabernet Franc (15%) Merlot (15%) Økologisk vin
Oprindelse:	Lison Pramaggiore, Veneto
Alkohol:	13,0 %
Denomination:	IGT
Indhold:	750 ml
Pris:	Kr 160.-

Farven er mørk, levende og rubinrød. Bouqueten er rig og kompleks, med antydninger af røde bær, krydderier og tobak, og spiller fint sammen med den behagelige frugtrige smag, der bæres frem af en kraftig men behagelig rund og blød krop, og en eftersmag der bare bliver ved.

Igen er vildt eller rødt oksekød oplagte, men også modne oste, eller et glas til eftertanke og meditation vil være et helt naturligt valg. Vinen begynder at vise hvad den kan ca. 4 år efter høståret, men toppet først efter ca. 10 år.

Server den ved 18°C i store tulipanglas, og fornem hvordan aromaen nærmet vælter dig i møde, når du smager på vinen.