



# Paladin & Paladin Valentino Paladin "Manzoni Bianco"



**CIAO VINO**

Den lille importør med de store vine



Paladin & Paladin har, som flere andre producenter i Veneto, fået øje på denne lækre drue, som Professor Luigi Manzoni udviklede under hans mangeårige virke som dekan ved vinfakultetet i Conegliano. Fem års intensiv avlsarbejde resulterede i denne krydsning af Pinot Bianco og Rhine Riesling.

Druerne er dyrket i Lison-Pramaggiore, og det er dermed en vin fra det flade og frugtbare land, der strækker sig ud mod Venedig.

Denne Manzoni Bianco er lavet efter "Kryomacerationsmetoden", som især er kendt i Bojaulais. De høstede druer lukkes inde i en tryktæt tank, hvorefter den eneste presning der sker, er trykket der opstår ved det øgede tryk i tanken, som kommer af, at de knuste druer gærer. Dermed er der ingen mekanisk presning, så kerner, stilke og kviste får meget mindre indflydelse på vinen.

Resultatet af denne fremstillingsmetode giver en utrolig blød, aromatisk og elegant vin. Farven er lys strågul og klar. Bouqueten er meget frugtlig, og gør nektariner og æbler fremherskende.

Producent:	Paladin & Paladin
Druer:	Manzoni Bianco
Oprindelse:	Lison-Pramaggiore, Veneto
Alkohol:	12,0%
Denomination:	IGT
Indhold:	750 ml

Dette er en vin med en helt særegen elegance, som er på vej til at markere sig som et banner for Veneto's vine.

Server den til bagte asparges, ovnbagt laks eller til et stort fad hors-d'oeuvres ved 8 - 10°C.

**Pris: Kr 89.-**