



Paladin & Paladin Valentino Paladin "Pralis"



CIAO VINO

Den lille importør med de store vine



Pralis er Paladin's bud på en vin, der har været kendt i Veneto i mere end 100 år, men som aldrig er blevet anerkendt som en kvalitetsvin, og derfor ikke har fået den DOC-klassificering, som den fuldt ud fortjener.

Den er blandet af druerne Pinot Bianco og Tocai Friulano. Der er her brugt en klon af Tocai Friulano, der er gul når den modner. Det giver en intens og klar strågul farve til vinen, da også frugtkødet i denne drue er farvet.

Pinot Bianco's elegance og Tocai Friulano's krop giver i kombination en dejlig duftende og frugtagtig vin, med antydninger af fersken og abrikos i næsen, og en dejlig blød smag med flot struktur.

Det er en klassisk vin, der sagtens kan drikkes til et helt måltid. Den er fantastisk til ikke for krydrede supper, fiskeretter, svinekød og kalv. Producenten selv ynder at servere denne vin som aperitif. Samtidig er det oftest denne vin der skænkes, mens der tales forretninger med kunder hjemme på vingården.

Pralis bør drikkes ung, og serveres ved 8 - 10°C.

Producent:	Paladin & Paladin
Druer:	Pinot Bianco (60%) Tocai Friulano (40%)
Oprindelse:	Lison-Pramaggiore, Veneto
Alkohol:	11,0%
Denomination:	IGT
Indhold:	750 ml

Pris: Kr 75.-