



Paladin & Paladin Valentino Paladin



"Refosco"

CIAO VINO

Den lille importør med de store vine



På de flade frugtbare sletter i Lison Pramaggiore er Refosco-druen på hastig fremmarch. Tidligere var denne drue meget udbredt i hele Veneto, som en lidet anset arbejdsdrue, der gav enorme udbytter, til efterfyldning og eksport af "bulkvin" til især Frankrig. Nu har reduktion af høstudbytte og moderne kælderteknik givet Refosco dal Peduncolo Rosso, der er druens fulde navn, ny status som en drue, med mulighed for at give fremragende vine.

Valentino Paladin's Refosco er lavet af 100% Refosco, hvor halvdelen af druerne er høstet tidligt og vinificeret til en meget frisk og frugtrig vin, mens resten af druerne er høstet senere, og har fået lov til at tage masser af farve og krop fra skallerne. Disse to forskellige vine er så blandet og har ligget 6 måneder på ståltanke, og 3 måneder på flaske inden frigivelsen.

Vinen er meget kompleks og besidder på en gang både stor krop og frisk frugt. Bouqueten giver indtryk af peber og vilde bær, og smagen af milde tanniner og en let bitter og behagelig finish vidner om et godt gemmepotentiale. Farven er dyb granatrød, med et strejf af violet. Denne vin er fantastisk til vildt, kød grillet på trækul eller lagrede oste. Vinen vil være helt perfekt 4 - 5 år efter høståret.

Server den ved 18-20°C, og hæld den på karaffel før den skal drikkes. Vinen vil åbne sig op til en imponerende oplevelse.

Producent:	Paladin & Paladin
Druer:	Refosco (100%)
Oprindelse:	Lison-Pramaggiore, Veneto
Alkohol:	12,0%
Denomination:	DOC
Indhold:	750 ml

Pris: Kr 89.-