



www.ampely.com

PALADIN PROSECCO EXTRA DRY



Paladin



Origen :
Italia, Veneto.

Denominación : Prosecco DOC

Terroirs :
Sélection dans los viñedos ubicados en las lomas de Conegliano Valdobbiadene. subsuelos compuestos de arcilla caliza.

Cepa :
100% Glera.

Vinificación :
Método « Charmat » la segunda fermentación hecha a una temperatura de 16°C durante uno a dos meses, para elaborar un espumoso con burbujas finas y elegantes.

Viñedo :
20 hectáreas,
Edad promedio de la vid : 15 años

Degustación :
Color paja brillante. Burbujas finas y persistentes
Nariz dominante de frutas blanca, manzana y pera, toque de cítricos.
En boca seco, vivo, largo y elegante.

El consejo del vinicultor :
Perfecto por el aperitivo, con entradas frescas tipo ensaladas, risottos y pescados.