



Paladin & Paladin Bosco del Merlo "Turranio"



CIAO VINO

Den lille importør med de store vine



Paladins har altid været garrant for at eksperimentere med druer, der ikke har sit naturlige ophav i Veneto, og blandt de økologiske Bosco del Merlo vine, er denne Sauvignon Blanc et tydeligt eksempel på, at de mestre det flottere end de fleste.

Den er lavet på 100% Sauvignon Blanc og demonstrerer druen i sin flotteste og reneste form.

Druerne er dyrket økologisk, og høstet nænsomt i slutningen af september for at bevare den naturlige friske frugt i den færdige vin.

Druerne presses og vinen får lov at stå med skallerne i 3 dage hvorefter den filtreres og gæres ved 18 grader så længe som det nu kan tage. Efter dette, står vinen ståltanke i 5 måneder, inden den filtreres nænsomt og flaskes.

Fin svag gylden farve og en særdeles velkendt duft af Sauvignon Blanc. Dette er en af de druer man først lærer at kende fra andre, alene på duften. Elskere af druen finder præg af melon, pærer og peberfrugter, mens de knapt så begejstrede, kalder duften for en anstrengt affære.

Producent:	Paladin & Paladin
Druer:	Sauvignon Blanc (100%) Økologisk vin
Oprindelse:	Lison Pramaggiore, Veneto
Alkohol:	12,5 %
Denomination:	DOC
Indhold:	750 ml

Smagen er præget af den ranke – næsten sprøde frugtsyre, der kan få mundvandet til at løbe, og som frisker og læsker, og samtidig giver en lang og spændende eftersmag.

Vinen er særligt velegnet til skaldyr, eller salater med masser af krydderurter. En lille specialitet er at servere den med lufttørret skinke, hvor den salte og fede smag fra kødet danner et elegant parløb med den ranke syre i vinen.

Den er drikkeklar nu, og vil udvikle sig max 5-7 år fra høståret. Server den ved 10°C.