Syrah, IGT delle Venezie, Paladin



Ce vin rouge d'exception allie puissance et élégance. Ce vin, issu du cépage Syrah, est un véritable voyage sensoriel avec ses notes épicées et fruitées mais concentré. Le secret consiste à couper le sarment porteur de raisin 20 jours avant la vendange pour concentrer le fuit.

Origine: Il incarne l'essence de la Vénétie, une région viticole italienne réputée. Les vignobles de Paladin s'étendent sur des terres argilo-calcaires, offrant un terroir unique qui influence profondément le caractère du vin.

Encépagement: 100% syrah

Vinification: Ce processus minutieux commence par une fermentation à une température moyenne de 25°C, suivie d'une macération d'environ 15 jours. Le vin est ensuite élevé en barriques et en fûts de chêne de 30 hl, permettant une oxygénation douce qui affine les tanins naturels sans extraire d'éléments durs du bois.

Dégustation: Au nez, il offre un bouquet riche et enveloppant, marqué par des notes de fruits rouges tels que les mûres, les framboises et les cerises noires. En bouche, il est fruité et frais, avec des nuances subtiles d'épices et de poivre noir. La finale est persistante, avec une note de cerise à l'eau-de-vie qui ajoute une touche de complexité.

Potentiel de garde: 3-5 ans

Température de service: 14-16 °C

Association mets: Ce vin polyvalent s'accorde parfaitement avec une variété de plats. Il est idéal avec les viandes mijotées ou rôties, et se marie à merveille avec les fromages à pâte mi-dure et les charcuteries. Pour une touche estivale, servez-le légèrement frais (12–14°C) en accompagnement de barbecues. Il est également délicieux avec des quiches aux légumes, ce qui en fait un choix parfait pour toutes les occasions.

- Veau/porc : Pain de viande
- Penne all arrabiata
- Poulet Thaï
- Spaghetti carbonara
- ...