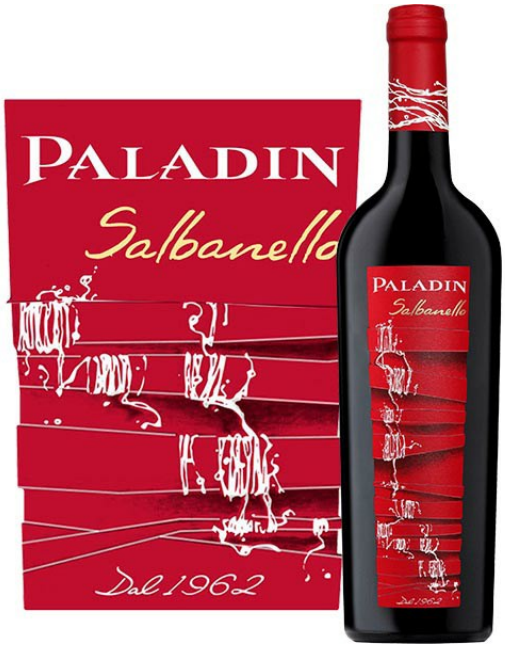
Salbanello, Venezie IGT, Paladin



Deze wijn is het resultaat van familiaal vakmanschap gebaseerd op onderzoek, toewijding en respect voor traditie. Elke stap, van wijngaard tot kelder, is gericht op het behouden van de pure fruitexpressie, ondersteund door een zorgvuldige en moderne oenologische aanpak. Het resultaat is een authentieke, evenwichtige en toegankelijke wijn, trouw aan de filosofie van het domein en zijn terroir.

Oorsprong: Afkomstig van wijngaarden met een warm en zonnig klimaat, laat deze assemblage van Malbec en Cabernet een terroir zien dat ideale rijpheid mogelijk maakt, met een mooie aromatische intensiteit en behoud van frisheid en zachtheid.

Druiven: 60% malbec & 40% cabernet sauvignon

Vinificatie: De vinificatie gebeurt met een maceratie van ongeveer 10 dagen bij gecontroleerde temperaturen rond 22–24 °C, wat zachte tannines oplevert zonder groene toetsen. De focus ligt op evenwicht en drinkplezier.

Degustatie: De wijn toont een heldere robijnrode kleur. De neus is fris en fruitig met aroma's van rode bes en framboos. De smaak is zacht, evenwichtig en mooi gestructureerd, met een fluweelzachte en fruitige afdronk. Serveren tussen 12 en 14 °C om het fruitige en frisse karakter optimaal tot uiting te laten komen. Licht gekoeld ideaal in de zomer.

Bewaarpotentieel: Jong te drinken

Ideale serveertemperatuur: 12-14 °C

Combinatie gerechten: Perfect bij pizza, pasta met tomatensaus, tapas, lichte mediterrane gerechten of gegrilde gevogelte. Ook zeer aangenaam bij een zomerse barbecue.

- Terrine van groenten
- Spaghetti pesto
- Kip op Thaise wijze
- Salade "Liégeoise"
- Pizza "margarita"
- ...