

Largo
dei 5[®]

Con il marchio **Largo dei 5** la famiglia Paladin ha voluto ricordare la storia della propria attività che ha avuto origine proprio nell'attuale sede di Ormelle, in uno spazio circondato da case, magazzini e dalla cantina di proprietà della famiglia, successivamente ampliati e restaurati. È proprio in questo "largo" che dagli anni '60 risiede il cuore pulsante dell'azienda che vive e prospera grazie a Giovanni, Armando, Franca, Pamela e Andrea, i **5 protagonisti** che quotidianamente interpretano la filosofia aziendale con il calore e l'ospitalità che contraddistinguono solo le grandi famiglie che mai dimenticano le proprie origini.

PROSECCO DOC TREVISO SPUMANTE EXTRA DRY LARGO DEI 5

TECNICA DI VINIFICAZIONE

Alla pigiatura delle uve segue la pressatura soffice delle stesse; il mosto fiore e il mosto di prima pressatura vengono chiarificati e poi assemblati. La massa così ottenuta viene fatta fermentare in vasche di acciaio alla temperatura controllata di 18°C; A fermentazione alcolica ultimata, il vino subisce il suo unico travaso e rimane in batonnage sulle fecce fini in serbatoi di acciaio per almeno 5 mesi. Segue presa di spuma in autoclave per 60 giorni e successiva filtrazione prima dell'imbottigliamento

PROFILO SENSORIALE

Alla vista si presenta giallo paglierino scarico con timidi riflessi verdolini, perlage fine e persistente. Al naso il floreale di glicine si accosta a sentori di mela verde e crosta di pane. Al palato è bilanciato e morbido, di buona sapidità, la quale si riscontra anche nel finale fruttato.

CONSIGLI E ABBINAMENTI

Re dell'aperitivo si accompagna bene anche a piatti di pesce, primi della tradizione mediterranea, frittture e formaggi freschi. È anche un ottimo calice da fuori pasto
Conservare la bottiglia al riparo dalla luce, in luogo fresco ed asciutto possibilmente a 15°C

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Si consiglia di servire freddo alla temperatura di circa 6°

DA UVE

Glera 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Tenuta 4 Novembre a Busco di Ponte di Piave

FORME DI ALLEVAMENTO

Sylvoz e doppio capovolto

EPOCA DI VENDEMMIA

Prima settimana di settembre

GRADAZIONE ALCOLICA 11,50°

RESIDUO ZUCCHERINO 13,5 g/L

ACIDITÀ TOTALE 5,75 g/L

pH 3,19



San
Bartolomeo



F.lli Paladin

Soc. Agr. San Bartolomeo F.lli Paladin s.s.

Via Stadio, 9 - Ormelle (TV) - ITALIA

Tel. 0422.745082 - www.cantinesanbartolomeo.it