

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.

MANZONI BIANCO TREVENEZIE IGT

Vino ottenuto dall'omonimo vitigno autoctono, incrocio di Riesling Renano e Pinot bianco, creato dal Prof. Luigi Manzoni durante gli anni '30 del secolo scorso.

TECNICA DI VINIFICAZIONE

Alla diraspa-pigiatura delle uve segue una macerazione in pressa di 8 ore a bassa temperatura; il mosto di sgrondo e il mosto di prima pressatura, ottenuto per spremitura soffice delle uve dopo la macerazione, vengono chiarificati e assemblati. La massa così ottenuta fermenta alla temperatura controllata di 16°C in serbatoi di acciaio; 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. Seguono filtrazione e imbottigliamento.

PROFILO SENSORIALE

Colore giallo paglierino con decise sfumature verdoline. Al naso spiccano con eleganza note di pera e fiori bianchi che aprono a sentori tropicali di ananas arricchiti da rimandi agrumati. Al palato è pieno e ben bilanciato tra morbidezza e freschezza acida. Chiude in un finale prolungato, sempre fresco e piacevolmente fruttato.

CONSIGLI E ABBINAMENTI

Conservare la bottiglia al riparo dalla luce, in luogo fresco ed asciutto possibilmente a 15°C. Ottimo vino da aperitivo, si accompagna bene ad antipasti di pesce e piatti a base di formaggi molli e uova. Ideale con risotti non solo di pesce e primi mediterranei in generale, si abbina bene a piatti a base di asparagi bianchi e verdi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Tra i 10 e i 12°C.

DA UVE

Manzoni Bianco (Manzoni 6.0.13)

ZONA DI PRODUZIONE

Tenuta 4 Novembre a Busco di Ponte di Piave

FORME DI ALLEVAMENTO

Sylvoz e GDC

EPOCA DI VENDEMMIA

Metà settembre

GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol. circa

ACIDITÀ TOTALE

6,02 g/L

pH

3,30



San
Bartolomeo



Alii Paladin

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

Via Stadio, 9 - Ormelle (TV) - ITALIA

Tel. 0422.745082 - www.cantinesanbartolomeo.it