

# Largo dei 5<sup>®</sup>

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.

## PINOT GRIGIO DOC DELLE VENEZIE

### 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. Seguono filtrazione e imbottigliamento.

### PROFILO SENSORIALE

Colore giallo paglierino con vaghi riflessi ramati. Al naso si presenta ricco con sentori di fiori bianchi, frutta gialla matura e freschi ritorni agrumati. Al palato è caratterizzato da buona struttura ed equilibrio con un'ottima freschezza acida e sapidità che persistono anche nel finale lungo e complesso.

### CONSIGLI E ABBINAMENTI

Conservare la bottiglia al riparo dalla luce, in luogo fresco ed asciutto possibilmente a 15°C.

Ottimo come aperitivo, si accompagna bene ad antipasti e primi mediterranei, primi e secondi di pesce e crostacei in generale.

È adatto anche ai formaggi a pasta molle e ai piatti a base di uova.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

Tra i 10 e i 12°C.

### DA UVE

Pinot Grigio

### ZONA DI PRODUZIONE

Tenuta 4 Novembre a Busco di Ponte di Piave

### FORME DI ALLEVAMENTO

Sylvoz e doppio capovolto

### EPOCA DI VENDEMMIA

Ultima settimana di agosto

### GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol. circa

### ACIDITÀ TOTALE

6,62 g/L

### pH

3,30



San  
Bartolomeo



Paladin

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

Via Stadio, 9 - Ormelle (TV) - ITALIA

Tel. 0422.745082 - [www.cantinesanbartolomeo.it](http://www.cantinesanbartolomeo.it)