



AI PALAZZI



Nasce nei vigneti storici della Famiglia Dal Bianco a Gorgo, vigneto dal quale prendono il nome i vini della linea Ai Palazzi. Figlio del connubio perfetto tra l'antica tradizione vinicola del territorio e l'arte enologica di Ai Palazzi, Ai Palazzi Cabernet è un vino elegante e persistente. Si caratterizza per la sua estrema bevibilità, la freschezza spiccata e il tannino vellutato che invita subito ad un altro sorso. Un'etichetta preziosa dedicata dalla Famiglia Dal Bianco a tutti gli amanti delle note delicate dei frutti rossi e delle spezie d'oriente. Un'etichetta che fa rivivere il piacere intenso di un vitigno internazionale, a tiratura limitata, in cui ogni bottiglia è unica, irripetibile.

Cabernet Sauvignon 2015

Single Vineyard - Limited Edition

VITIGNO:	Cabernet Sauvignon
DENOMINAZIONE:	Igt delle Venezie
GRADAZIONE ALCOLICA:	13% vol.
DATI ANALITICI:	pH 3,65 - acidità totale 5,80 g/l
TIPO DI TERRENO:	pianeggiante, di origine alluvionale, prevalentemente argilloso con tendenza al calcareo.
VENDEMMIA:	settembre/ottobre
MACERAZIONE:	a contatto con le bucce.
FERMENTAZIONE MALOLATTICA:	svolta
FERMENTAZIONE:	alla temperatura prossima ai 28°C
AFFINAMENTO:	in botti di rovere di Slavonia per 24 mesi. 12 mesi in bottiglia.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	18 - 20 °C
CALICE CONSIGLIATO:	gran cru per i vini rossi
COME INDICARE NELLA LISTA DEI VINI:	Ai Palazzi "Cabernet Sauvignon"

Note di degustazione

COLORE:
rosso rubino intenso, con riflessi granati.

OLFATTO:
intensa voce olfattiva, elegante e persistente. Confettura di frutti rossi, per aprirsi poi a noi con l'aromaticità del timo e rosmarino in fiore che si sovrappone ad un elegante lavanda. Una breve ossigenazione evoca un speziato vivo di grani di pepe nero/ bianco, avvolgendoci poi in sfumature più dolci di spezie d'oriente (cannella, vaniglia, noce moscata, ginepro e cardamomo).

PALATO:
la struttura si accompagna ad una tenacità suadente. Il corpo è poderoso, reso quasi nervino da un'acidità in piena eleganza che ridesta note balsamiche e minerali. Retrogusto asciutto, con un tannino gentile che corteggia un nuovo assaggio.

ABBINAMENTI:
carni rosse, selvaggina e primi dai gusti decisi come pappardelle al ragù di lepre o anatra.