



AI PALAZZI



Dal felice incontro tra il vitigno francese più famoso al mondo e il territorio dell' antica Serenissima nasce lo Chardonnay Ai Palazzi. La scelta di usare anche acciaio, per la vinificazione e l'affinamento, rende questo vino piacevolmente fresco e minerale, esaltando i sentori tipici dello Chardonnay. Le note fruttate e i profumi di zagara in fiore e gelsomino conquistano e appagano i sensi, mentre la mente è proiettata in una dimensione di immenso piacere gustativo. Un vino a tiratura limitata, in cui ogni bottiglia è unica, irripetibile.

Chardonnay 2018

Single Vineyard - Limited Edition

VITIGNO:	Chardonnay
DENOMINAZIONE:	Igt Trevenezie
GRADAZIONE ALCOLICA:	13% vol.
DATI ANALITICI:	pH 3,43 - acidità totale 6,20 g/l
TIPO DI TERRENO:	pianeggiante, di origine alluvionale, prevalentemente argilloso con tendenza al calcareo.
VENDEMMIA:	agosto/settembre
MACERAZIONE:	12 ore a contatto con le bucce a bassa temperatura e successiva spremitura soffice.
FERMENTAZIONE E AFFINAMENTO:	parte in acciaio a contatto con i lieviti, parte in botte per 6 mesi. 3 mesi in bottiglia.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	10 - 12°C
CALICE CONSIGLIATO:	cru per vini bianchi
COME INDICARE NELLA LISTA DEI VINI:	Ai Palazzi "Chardonnay"

Note di degustazione

COLORE:

giallo paglierino scarico che si dona ad eleganti riflessi di giada.

OLFATTO:

grande armonia e potenza dal floreale alla frutta matura. Al naso rivela note agrumate di pompelmo rosa e limone seguite da gelsomino e dalla zagara in fiore, infine frutta matura come albicocca e melone invernale.

PALATO:

armonico, denso in esaltante equilibrio tra la morbida freschezza del frutto e la potenza solare della sua ricchezza estrattiva. Morbidezza quasi setosa, avvolgente. Una fresca acidità rievoca note di pompelmo, cedro candito, arancio. Il finale balsamico e sapido, richiama ad un nuovo assaggio.

ABBINAMENTI:

pesci crudi e marinati, crostacei, tempura di gamberi o verdure, carni bianche.