



AI PALAZZI

Dorsoduro 2019

Blend



VITIGNI:	Pinot Grigio con piccole percentuali di Chardonnay
DENOMINAZIONE:	Doc delle Venezie
GRADAZIONE ALCOLICA:	12,5% vol.
DATI ANALITICI:	pH 3,32 - acidità totale 6 g/l
TIPO DI TERRENO:	pianeggiante, di origine alluvionale, prevalentemente argilloso con tendenza al calcareo.
VENDEMMIA:	agosto/settembre
FERMENTAZIONE E AFFINAMENTO:	a temperatura controllata ad opera di lieviti selezionati, in serbatoi di acciaio termocondizionati 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 "Dorsoduro"

Note di degustazione

COLORE:
paglierino scarico.

OLFATTO:
inteso e complesso con ricordi di mela, polpa croccante di pera, agrume (pompelmo, cedro, limone); finale di mandorla e gelsomino in fiore.

PALATO:
in armonia con le sensazioni olfattive, con un richiamo immediato ad un agrume fresco e una acidità equilibrata che risveglia l'aromaticità del frutto. Nel finale è asciutto, pulito e con una buona sapidità.

ABBINAMENTI:
crostacei, pesci azzurri, primi a base di pesce e verdure.

Dall'incontro di uve Pinot Grigio con piccole percentuali di uve Chardonnay dei vigneti Ai Palazzi, nasce il "Dorsoduro". Piacevole e brioso, deve il suo nome a uno dei quartieri dell'incantevole Venezia, il sestiere Dorsoduro. Elegante e fortemente espressivo nella sua immediata carica aromatica e sensoriale, è un vino che avvolge i sensi e richiama ad un nuovo sorso.