



AI PALAZZI

Pinot Grigio 2018

Single Vineyard - Limited Edition



Il Pinot Grigio Doc Venezia di Ai Palazzi è un vino elegante per palati sofisticati, il suo bouquet è connotato da delicati sentori di pesca, agrumi, mandorla e gelsomino. Un'etichetta che rispecchia pienamente la filosofia della Famiglia Dal Bianco, da sempre improntata sul concetto che la degustazione deve infondere piacere. La sua personalità eclettica, lo rende il vino ideale per fantasiosi connubi gastronomici. Forte delle sue caratteristiche organolettiche, questo Pinot Grigio DOC Venezia è il compagno perfetto per momenti di piacevole convivialità. Un vino a tiratura limitata, in cui ogni bottiglia è unica, irripetibile.

VITIGNO:	Pinot Grigio
DENOMINAZIONE:	Doc Venezia
GRADAZIONE ALCOLICA:	13% vol.
DATI ANALITICI:	pH 3,32 - acidità totale 6,10 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 "Pinot Grigio"

Note di degustazione

COLORE:

giallo paglierino tenue con lievi riflessi verdolini.

OLFATTO:

grande immediatezza olfattiva in un tripudio di note floreali e polpose di frutta con sentori speziati di noce moscata e vaniglia.

PALATO:

intenso, vellutato e potente. Avvolgente, in esaltante equilibrio tra morbidezza e acidità che dona al palato un'inaspettata fragranza e vivacità in un connubio di persistenza e armonia. Buona acidità che esalta le sensazioni di frutto evocate dal naso in un manto di vellutata intensità.

ABBINAMENTI:

pesce, crostacei e carni bianche. Si accosta bene a sapori decisi lasciando grande pulizia e nitidezza sensoriale.