



AI PALAZZI



Il Rizzardo è il più aristocratico dei vini bianchi di Ai Palazzi, interprete dello stile enologico della Famiglia Dal Bianco. Uno splendido esempio di uvaggio tra Chardonnay, Manzoni Bianco e Pinot bianco, con piccolissime percentuali di Sauvignon e Riesling Renano. L'unione delle peculiarità organolettiche espresse da ciascun vitigno, trova la perfetta armonia nella maturazione distinta in parte in barriques e in parte in acciaio con un successivo affinamento in bottiglia di almeno 12 mesi. Un vino elegante, longevo e vitale. Intenso ma finissimo per nettezza dei richiami agrumati di bergamotto, cedro (candito) e lime. Al palato è suggestivo grazie alla fresca morbidezza della frutta a polpa gialla, senza mai perdere in grandezza aromatica, spalla acida e mineralità. Un puro fuoriclasse che emoziona sempre, anche dopo qualche lustro dalla vendemmia. Un "Riserva", dalla tiratura limitata con bottiglie numerate.

# Rizzardo 2016

## *Riserva - Limited Edition*

<b>VITIGNI:</b>	Chardonnay, Manzoni Bianco, Pinot Bianco, con piccole percentuali di Sauvignon e Riesling
<b>DENOMINAZIONE:</b>	Colli di Conegliano Docg
<b>GRADAZIONE ALCOLICA:</b>	13% vol.
<b>DATI ANALITICI:</b>	pH 3,35 - acidità totale 5,50 g/l
<b>TIPO DI TERRENO:</b>	collinare, di origine morenico - alluvionale con depositi glaciali wurmiani, di medio impasto con presenza di calcare.
<b>VENDEMMIA:</b>	agosto/settembre
<b>MACERAZIONE:</b>	12 ore a contatto con le bucce e successiva spremitura soffice.
<b>AFFINAMENTO:</b>	parte in barrique di Allier, parte in serbatoi di acciaio per un periodo di circa 24 mesi. 12 mesi in bottiglia.
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO:</b>	12 - 14° C
<b>CALICE CONSIGLIATO:</b>	cru per vini bianchi
<b>COME INDICARE IN LISTA VINI:</b>	Ai Palazzi "Rizzardo"

## *Note di degustazione*

**COLORE:**  
giallo paglierino che si dona a riflessi di giada.

**OLFATTO:**  
un cesto ricco di agrumi, tra note di ananas, pesca gialla, susina, albicocca e pompelmo. Dopo una breve ossigenazione nascono delle dolcezze suadenti di baccello di vaniglia e zenzero candito.

**PALATO:**  
un tripudio di agrumi e di frutta. Fresca l'acidità in perfetto equilibrio con una tenue dolcezza che esalta l'aromaticità del frutto prolungandone la piacevolezza. Buona anche la sapidità che rende quasi necessario un nuovo assaggio. Retrogusto aromatico, fresco e asciutto.

**ABBINAMENTI:**  
Si accosta molto bene a primi a base di crostacei, astice, aragosta dove non può mancare il richiamo evocativo degli agrumi. Si potrebbe osare con un pane tostato alle noci un formaggio cremoso e miele di fiori di arancio.