



AI PALAZZI



Rizzardo

RISERVA

DENOMINAZIONE:	Colli di Conegliano Bianco DOCG
VITIGNI: % in vigna	40% Chardonnay 30% Manzoni Bianco 20% Pinot Bianco 5% Sauvignon 5% Riesling
VENDEMMIA:	agosto - settembre
VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:	Sosta 12 ore a contatto con le bucce, segue una successiva spremitura soffice. Affina per almeno 24 mesi in botti di Allier ed in parte in serbatoi di acciaio. Riposa 12 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.
GRADAZIONE ALCOLICA:	13 % vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	12 - 14°C

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Di colore giallo paglierino che si dona a riflessi di giada, al naso spicca un ricco bouquet in cui netti sentori di fiori bianchi di campo, come camomilla, caprifoglio, tarassaco si fondono con note fruttate. In particolare, frutta a polpa gialla, pesca e albicocca e frutta tropicale, mango e ananas. Infine, una leggera nota di boisé, data dall'affinamento in botte, armonizza l'intero spettro olfattivo. In bocca è un tripudio di fiori e frutta. Le note percepite al naso si richiamano continuamente in bocca. Qui la frutta appare più matura, accarezzata da una leggera nota agrumata.

ABBINAMENTI

Ottimo abbinato a primi piatti a base di pescato fresco. Osa un pane tostato alle noci con formaggio cremoso e miele di fiori di arancio.