



AI PALAZZI



Chardonnay

MONOVARIETALE

DENOMINAZIONE:	IGT Trevenezie
VITIGNI:	100% Chardonnay
VENDEMMIA:	agosto - settembre
VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:	Una breve macerazione di 13 ore a contatto con le bucce a bassa temperatura, alla quale segue una soffice spremitura. La fermentazione, che dura 6 mesi, avviene in acciaio a contatto con i lieviti per poi concludersi in botte. Una volta in bottiglia, affina 3 mesi prima di essere messo in commercio.
GRADAZIONE ALCOLICA:	13% vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	10 - 12°C

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Giallo paglierino che si dona ad eleganti riflessi di giada. Al naso rivela note agrumate di pompelmo rosa e limone seguite da gelsomino, infine frutta matura come l'albicocca. All'assaggio si percepisce un perfetto equilibrio tra la morbidezza e l'acidità, rievocata da note di pompelmo e arancio. Il finale balsamico e sapido, richiama ad un nuovo assaggio.

ABBINAMENTI

Perfetto con crudité di pesce, pesci marinati, crostacei, tempura di gamberi o di verdure.