AI PALAZZI

Dorsoduro

BLEND

DENOMINAZIONE:	DOC Delle Venezie
VITIGNI:	85% Pinot Grigio 15% Chardonnay
VENDEMMIA:	agosto - settembre
VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:	La fermentazione avviene a temperatura controllata ad opera di lieviti selezionati in serbatoi di acciaio termocondizionati per 6 mesi. Una volta in bottiglia, riposa per 3 mesi prima di essere messo in commercio.
GRADAZIONE ALCOLICA:	12.5% vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	10 - 12°C

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Presenta un giallo paglierino tenue. Un bouquet intenso e complesso ricorda la mela, la polpa croccante di pera e gli agrumi, per terminare con un tocco di mandorla e gelsomino in fiore. Il sorso è in armonia con le sensazioni olfattive, con un richiamo immediato all'agrume fresco, all'acidità che risalta l'aromaticità del frutto. Nel finale è asciutto, pulito e con una buona sapidità.

ABBINAMENTI

Si abbina molto bene con crostacei e pesci azzurri, ma anche con primi a base di pesce e verdure.