ACQUISTATO IL .....

# "Ai Palazzi" Chardonnay Trevenezie IGT 2025 2025



## La ricchezza dello Chardonnay tra freschezza ed eleganza

Un bianco raffinato, capace di raccontare il volto più elegante e avvolgente della tradizione vinicola veneta. L'Ai Palazzi Chardonnay di Masottina nasce dalla passione della famiglia Dal Bianco per i grandi vini fermi, un legame che affonda le radici nella storica tenuta di Gorgo al Monticano. Qui, su terreni di origine alluvionale, le uve Chardonnay trovano le condizioni ideali per sviluppare ricchezza aromatica e personalità. La vinificazione prevede una breve macerazione a freddo sulle bucce, seguita da una fermentazione condotta in parte in acciaio e in parte in barrique di rovere francese, una scelta che conferisce al vino complessità senza sacrificarne la freschezza. Nel calice si presenta giallo paglierino luminoso, con delicati riflessi dorati. Al naso si apre con invitanti profumi di pesca, albicocca e susina gialla, accompagnati da sfumature agrumate, note di gelsomino, miele e zenzero candito. Il sorso è morbido e avvolgente, sostenuto da una piacevole acidità che dona equilibrio e vivacità. Il finale è lungo, sapido e delicatamente balsamico. Uno Chardonnay di carattere, in cui morbidezza e freschezza si incontrano in perfetta armonia.

Fondata nel 1946 da Epifanio Dal Bianco, Masottina è una storica realtà vitivinicola veneta, profondamente legata alle colline di Conegliano Valdobbiadene. Oggi, giunta alla terza generazione, la famiglia porta avanti una filosofia produttiva che unisce tradizione, innovazione e rispetto per il territorio. Con oltre 370 ettari di vigneti, la cantina si distingue per la produzione di Prosecco Superiore DOCG di grande eleganza e personalità, tra cui le prestigiose selezioni R.D.O. delle Rive di Ogliano. Accanto alle bollicine, il marchio Ai Palazzi valorizza l'eccellenza dei vini fermi, bianchi e rossi, espressione autentica della ricchezza enologica veneta. Una storia di famiglia, passione e ricerca della qualità, che si rinnova a ogni vendemmia.

## La Vigna

**Terreno**
**Esposizione**
**Allevamento**
**Densità imp.**

## Il Vino

| | |
|---|---|
| **Tipologia** | Vino bianco fermo |
| **Provenienza** | Veneto |
| **Uve** | 100% Chardonnay |
| **Gradazione** | 13% vol |
| **Temp. Servizio** | 12 gradi |
| **Quando Berlo** | entro 3 anni |
| **Abbinamento** | Menù di pesce |
| **Vinificazione** | Spremitura soffice delle uve e fermentazione a temperatura controllata per circa 10 giorni, in acciaio e in piccola parte in legno. Segue affinamento in acciaio e legno con sosta sui lieviti fino a 6 mesi. Maturazione di tre mesi in bottiglia prima della commercializzazione. |
| **Sensazioni** | 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. |



© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821