

Palás

Gavi DOCG

VITIGNO	cortese
SUOLO	terre bianche calcaree con limitata presenza di argilla
ESPOSIZIONE VIGNE	tendenzialmente esposizioni ad est / sud-est
FORMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
VENDEMMIA	raccolta manuale
VINIFICAZIONE	pressatura soffice
AFFINAMENTO	minimo 3 mesi in vasche d'acciaio
COLORE	giallo paglierino con brillanti riflessi verdolini
PROFUMO	floreale e fruttato, molto fine
	con note di frutti esotici e pesca bianca
GUSTO	armonico, elegante di grande fragranza
	e piacevole rotondità
TEMPERATURA DI SERVIZIO	10 °C
ABBINAMENTI	ideale per aperitivi si abbina idealmente con tutti i piatti
	a base di pesce, cibi speziati ed antipasti delicati
FORMATI	0,750 L
CHIUSURA	sughero o Stelvin

