



Bonotto



Cabernet Sauvignon

Marca Trevigiana

Uno tra i vitigni più diffusi al mondo, è particolarmente adatto per la produzione di vini di notevole qualità e grande longevità. Recenti ricerche confermano che l'origine del Cabernet Sauvignon sia da attribuirsi ad un incrocio tra Cabernet Franc e il Sauvignon Blanc. Dà vini intensi di colore, ricchi di tannini e sostanze aromatiche, predisposti al lungo invecchiamento.

VITIGNO

Cabernet Sauvignon

ZONA DI PRODUZIONE

Rai di San Polo di Piave (TV)

TIPO DI TERRENO

Terreno alluvionale, formatosi dalla sedimentazione dei frantumati argillosi portati dall'impeto del fiume Piave nei secoli.

EPOCA DI VENDEMMIA

Metà settembre

VINIFICAZIONE

Vinificazione in rosso con macerazione delle uve per 8-10 giorni.

NOTE SENSORIALI

Colore: rosso rubino intenso, quasi impenetrabile

Profumo: pieno, ampio con sentori di spezie, leggermente erbaceo

Gusto: morbido, voluminoso, retrogusto lungo e persistente, con sensazioni gustative speziate

ABBINAMENTI

Carni rosse, arrostiti, selvaggina da piuma, formaggi di media e lunga stagionatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16 - 18 °C

GRADO

12,5% vol.

Bicchiere:

tulipano di medie dimensioni
a bocca richiudente

Formato disponibile:

0,75 L

AZIENDA AGRICOLA BONOTTO GIORGIO SOCIETÀ AGRICOLA SS.

Via Tezze 31/2 Rai di San Polo di Piave - Treviso - Italy | T. +39 0422.855976 | F. +39 0422.802995 | info@bonottovini.it
bonottovini.it