



Bonotto



Chardonnay

Marca Trevigiana

Le sue origini non sono chiare: secondo alcuni studiosi ha “radici” mediorientali, secondo altri nasce da un incrocio spontaneo da una vite pre-addomesticata ed un vitigno proveniente dall’Illiria. A lungo confuso con il Pinot Bianco, le ricerche genetiche hanno dimostrato che è un incrocio, avvenuto spontaneamente forse in epoca Carolingia, tra Pinot nero e Gouais blanc.

VITIGNO

Chardonnay

ZONA DI PRODUZIONE

Rai di San Polo di Piave (TV)

TIPO DI TERRENO

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

EPOCA DI VENDEMMIA

Primi di settembre

VINIFICAZIONE

La vinificazione avviene in bianco, con separazione immediata dalle bucce.

NOTE SENSORIALI

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli

Profumo: lievemente aromatico, con sentori di crosta di pane

Gusto: sapore armonico e vellutato, tipico delle Terre del Piave

ABBINAMENTI

Ottimo da antipasto e con tutti i tipi di pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12 – 14 °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