



Bonotto



Malbech

Marca Trevigiana

Vitigno a bacca nera di origine francese, anch'esso molto diffuso nel bordolese. Negli anni ha perso di interesse per far strada a Merlot e Cabernet, anche se ultimamente è stato riscoperto e ha ritrovato nuova linfa vitale. Il Malbech si presenta in genere come vino rosso giovane e di buona struttura. Sapido e di buon corpo, armonico, molto fruttato, con finale lungo e rotondo.

VITIGNO

Malbech

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

Metà settembre

VINIFICAZIONE

La fermentazione avviene con macerazione sulle bucce per 8-10 giorni.

NOTE SENSORIALI

Colore: rosso rubino con lievi sfumature violacee

Profumo: profumo giovane ed elegante, con sentori di frutta a bacca rossa

Gusto: al palato è morbido, armonico, con tannini docili e maturi ed un finale di piacevole freschezza, con un leggero sentore aromatico

ABBINAMENTI

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

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16 - 18 °C

GRADO

12% 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