



Bonotto



Pinot Grigio

delle Venezie D.O.C.

Il termine “pinot” sembra derivare da “pigna”, e più specificamente “piccola pigna”, a significare sia la modesta dimensione del grappolo, con la caratteristica di avere gli acini fitti, appressati, appunto come le squame di una pigna. Vinificato in bianco, cioè in assenza di bucce, ha colore giallo paglierino. Il profumo pulito e intenso ed il gusto asciutto dal piacevole sentore di mela, lo rendono vino di grande carattere e versatilità.

VITIGNO

Pinot Grigio

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

Profumo: elegante, ampio e complesso; sentori di frutta quali la pesca e l'albicocca

Gusto: rotondo e vellutato, ben equilibrato; nel finale riprende i sentori all'olfatto di frutta fresca

ABBINAMENTI

Ottimo con tutti i tipi di pesce, risotti e formaggi freschi.

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