



Bonotto



Manzoni Moscato

Spumante Rosato - Dolce

Vitigno nato dalla lunga ed appassionata ricerca di uno dei più brillanti studiosi di enologia dello scorso secolo in Italia, il Prof. Luigi Manzoni. L'Incrocio Manzoni 13.0.25, nasce dal Raboso Piave fecondato con il polline del Moscato d'Amburgo, si ottiene un vino delicato, armonico ed equilibrato tra le diverse componenti (tannicità, acidità e amabilità).

VITIGNO

Incrocio Manzoni 13.0.25

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

Primi di settembre

VINIFICAZIONE

La vinificazione avviene con una leggera macerazione sulle bucce al fine di estrarre le componenti aromatiche. La presa di spuma avviene attraverso il metodo Martinotti Charmat in autoclave.

RESIDUO ZUCCHERINO

Dolce

NOTE SENSORIALI

Colore: rosato con riflessi violacei

Profumo: ricordo di frutti rossi e di rosa. Lieve fragranza di frutta candita

Gusto: piacevolmente acidulo e sapido, fresco, fruttato e persistente

ABBINAMENTI

Piacevolissimo da aperitivo e per il dolce. Molto versatile.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servito freschissimo a 8 - 10 °C

GRADO

11% 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