



Bonotto



Pinot Bianco

Spumante Brut

Il Pinot Bianco deriva da una mutazione del Pinot Grigio, a sua volta mutazione del Nero, che fu analizzata ed individuata per la prima volta solo alla fine del XIX secolo. Diffusi ampiamente nel nord Italia, è particolarmente adatto ad essere spumantizzato.

VITIGNO

Pinot Bianco

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

Vinificazione in bianco, con separazione immediata delle bucce. La presa di spuma avviene attraverso il metodo Martinotti Charmat in autoclave.

RESIDUO ZUCCHERINO

Brut

NOTE SENSORIALI

Colore: giallo paglierino con tenui riflessi verdolini

Profumo: intenso, fresco e permanente, con un'ampia nota fruttata, ed una sottile e delicata nota di fragranza di lievito

Gusto: pulito ed armonico, con lieve e piacevole fondo di frutta matura e lieve fragranza di crosta di pane

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo e con i piatti a base di pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servito freschissimo a 8 - 10 °C

GRADO

12,5% vol.

Bicchiere:

tulipano di medie dimensioni
a bocca richiudente

Formato disponibile:

0,75 L
1,50 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