



Bonotto



Sauvignon

Marca Trevigiana

Il vitigno Sauvignon è una delle varietà a bacca bianca più diffusa al mondo, e da essa si ricavano alcuni fra vini bianchi più conosciuti e ricercati. L'origine ne spiega anche il nome, che deriva da sauvage, "selvaggio", perché la forma delle sue foglie ricorda quelle delle viti selvatiche.

VITIGNO

Sauvignon

ZONA DI PRODUZIONE

Treviso (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

Breve macerazione a freddo per 12 ore.

NOTE SENSORIALI

Colore: giallo paglierino con lievi riflessi verdognoli

Profumo: al naso sprigiona un bouquet intenso che spazia dalla frutta tropicale ai fiori di sambuco, alla salvia, foglia di pomodoro e peperone verde

Gusto: sapore delicatamente asciutto e secco

ABBINAMENTI

Ottimo con tutti i tipi di pesce, con i piatti a base di asparagi e con i risotti alle erbe primaverile e selvatiche.

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