



Bonotto



Ælisé Rosè – Leggermente mosso

Veneto

Rosè leggermente mosso (pétillant) prodotto con uve Manzoni Moscato tipiche del territorio. Il dittongo nel nome ci permette una duplice lettura: un inno ai venti alisei simbolo di novità e allo stesso tempo rimando ad un nome femminile, per festeggiare la quota rosa dell'azienda e della famiglia Bonotto. Da gustare fresco, anzi freschissimo, al momento dell'aperitivo o in accompagnamento ad un primo piatto leggero.

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 frantumi argillosi portati dall'impeto del fiume Piave nei secoli.

EPOCA DI VENDEMMIA

Primi di settembre

VINIFICAZIONE

Leggera macerazione sulle bucce al fine di estrarre le componenti aromatiche e una parte del colore.

NOTE SENSORIALI

Colore: rosato con riflessi violacei

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

Gusto: sapore armonico e vellutato, tipico delle Terre del Piave

ABBINAMENTI

Incredibilmente piacevole da aperitivo, si abbina a piatti a base di pesce, crostacei, gamberetti, frutti di mare, antipasti, salumi e formaggi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12 – 14 °C

GRADO

10,5% 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