



Azienda Agricola
di Daniela Pizzutti
PRODUZIONE E VENDITA VINI D.O.C.
Via del Collio 13 - 33040
IPPLIS DI PREMARIACCO (UD)
P.IVA 02722190309
email: az.bonessi@libero.it
Cell. +39 339 1042935

Bonessi



ROSA
aperitivo e non solo.....

...ottenuto da un
abbraccio tra uve a bacca rossa,
vendemmiate da mano istruita nel
periodo più favorevole.

La nostra ambizione di ottenere un
perlage finissimo e delicato, ha richiesto
un protratto periodo di affinamento
con metodo charmat. Cosicché le
bollicine esaltino le caratteristiche
aromatiche di fruttato, rosa canina e
amarena fresca.

Ottimo in abbinamento con
antipasti, risotti e piatti a base di
crostacei, e anche da gustare in ogni
incontro conviviale.



COME RAGGIUNCERCI
HOW TO REACH US

Là dove la pianura friulana si incastra nei primi rilievi delle colline, sorge l'Azienda Vitivinicola BONESSI. Ci trovate a Ippolis dove le preziose uve si prestano particolarmente a vini di qualità superiore.

La nostra conduzione familiare legata alla tradizione, la sapiente gestione dei vigneti, la vendemmia rigorosamente "a mano", testimoniano la nostra passione per la natura ed i sapori genuini e aiutano a produrre vini di pregio.

Siamo lieti di accogliervi in azienda, previo appuntamento, e farvi assaggiare i nostri vini.



The Bonessi Winery is located in the beautiful Friuli region, where the Italian plain meets the first Friulian hills, introduction to the Julian Alps.

You can find us in Ippolis, well known for its prestigious grape variety, which are ground for renowned high quality wines.

We are a family owned winery close to tradition, with decades of oenology experience, striving to combine long-established methods, like the rigorously hand-picked harvest, with modern techniques. The fine wines produced mirror our passion for nature and authentic flavors.

You are welcome to book a visit at the Bonessi Winery, where we will gladly present you our wines and facilities.

VINI ROSSI

RED WINES



CABERNET FRANC

Rosso secco, colore rosso rubino intenso, profumo ricco ed erbaceo, al palato asciutto pieno e piacevolmente amarognolo. Da servire a 16°-18° C.

Dry red, intense ruby red color, rich and herbaceous aroma, full and pleasantly bitter on the dry palate. To be served at 16°-18° C.



MERLOT

Rosso secco, colore rosso rubino, profumo fragrante, al palato morbido rotondo e strutturato. Da servire a 16°-18° C.

Dry red, ruby red color, fragrant bouquet, soft, round and structured on the palate. To be served at 16°-18° C.



REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO

Rosso secco, colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, profumo ricco vinoso, al palato asciutto pieno e piacevolmente amarognolo. Da servire a 16°-18° C.

Dry red, intense ruby red color with violet reflections, rich vinous aroma, full and pleasantly bitter on the palate. To be served at 16°-18° C.



VINI BIANCHI

WHITE WINES



FRIULANO

Bianco secco, colore giallo paglierino con sfumature verdognole, profumo intenso e fine, al palato delicato con leggere sensazioni di mandorla amara. Da servire a 10°-12° C.

Dry white, straw yellow color with greenish hues, intense and fine aroma, delicate on the palate with slight sensations of bitter almond. To be served at 10-12° C.



PINOT GRIGIO

Bianco secco, colore giallo paglierino con leggeri riflessi ambrati, al palato secco, pieno e piacevolmente fruttato. Da servire a 8°-10° C.

Dry white, straw yellow color with light amber reflections, dry, full and pleasantly fruity on the palate. To be served at 8°-10° C.



VERDUZZO FRIULANO

Bianco dolce, colore giallo dorato, profumo intenso e fruttato, al palato leggermente tannico. Vino tipico da dessert. Da servire a 12° C.

Sweet white, golden yellow color, intense and fruity aroma, slightly tannic on the palate. Typical dessert wine. To be served at 12° C.



SAUVIGNON

Bianco secco, colore giallo paglierino, profumo intenso e fine, al palato lunga persistenza aromatica. Da servire a 8°-10° C.

Dry white, straw yellow color, intense and fine aroma, long aromatic persistence on the palate. To be served at 8-10° C.