



# Bonotto



## Traminer

Marca Trevigiana

È molto probabile che questo vitigno abbia avuto origine in regioni più a Nord dell'Alto Adige, come Austria, Germania e Alsazia. L'associazione fra il nome del vitigno e il comune di Termeno (Tramin) avvenne probabilmente grazie all'elevata diffusione e qualità che il vitigno raggiunse lungo questo comune altoatesino.

### VITIGNO

Traminer

### 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

Metà settembre

### VINIFICAZIONE

Breve macerazione a freddo per 12 ore.

### NOTE SENSORIALI

**Colore:** colore giallo paglierino accentuato con lievi riflessi verdi

**Profumo:** intensamente aromatico e speziato ricorda la rosa e la pesca gialla

**Gusto:** caldo, morbido ed equilibrato con retrogusto persistente e grande corpo

### ABBINAMENTI

Ottimo aperitivo, si accompagna ai crostacei, ai formaggi a pasta cotta, alle pietanze saporite, alle carni bianche e ai formaggi da fine pasto, ideale con la cucina asiatica.

### 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](mailto:info@bonottovini.it)  
[bonottovini.it](http://bonottovini.it)