

Bon
otto



Un marchio: tra storia e leggenda

A Rai di San Polo, vicino alla grave del Piave, si ergono le rovine di un'antica torre, il rudere diroccato di un castello le cui origini si perdono nell'alto Medioevo.

Alcuni storici ritengono che venne eretto dalle popolazioni venete per proteggersi delle incursioni degli Ungari, altri avanzano l'ipotesi sia stato un presidio dei Templari.

Intorno alla torre aleggiano memorie lontane, che hanno lasciato un'eco suggestiva nelle tradizioni popolari, come il racconto di apparizioni misteriose nelle notti di luna piena.

A queste leggende, tramandate fino ad oggi dalla gente del luogo, si ispira il marchio che Bonotto ha scelto per i propri vini, simbolo di legame fra tradizione e territorio.



Il vino: passione di famiglia dal 1870.

Tutto iniziò nel 1870 con il capostipite Giuseppe che trasportava i tini fino a Venezia, passando per Vincenzo, che promosse lo sviluppo dell'azienda, a Giorgio, che sviluppò la qualità del prodotto fino a Riccardo che oggi ne ha ereditato la passione, è così che la famiglia Bonotto da decenni tramanda fedeltà alla propria terra e vero amore per il vino.

I Bonotto hanno trasmesso di generazione in generazione esperienza vinicola unita a valori etici come il rispetto per la tradizione, l'attenzione per l'ambiente e per il carattere del vino.

L'azienda agricola Giorgio Bonotto coltiva personalmente i vitigni pregiati nella sua tenuta nella pianura alluvionale nei pressi del Piave, gestisce tutti i processi di vinificazione con estrema attenzione attraverso impianti all'avanguardia per consentire ad ogni varietà di esprimere la propria tipicità.



Il Raboso, il vino rabbioso.

Discendente di quel picina omnium nigerrima (vino nero come la pece, più nero di ogni altro) bevuto da Plinio il vecchio nel primo secolo dopo Cristo, il Raboso è celebrato fin dalla metà del cinquecento, quando venne chiamato vin sgarboso da Angelo Beolco, più noto come il Ruzante.

Molto gradito dal patriziato della Serenissima e conosciuto anche all'estero in virtù della sua capacità di affrontare senza danno lunghi viaggi per mare, il Raboso è stato il vino principe nella pianura del Piave fino alla prima guerra mondiale, dopo le cui devastazioni venne sostituito da vitigni internazionali.

L'attenzione crescente per la cultura del territorio lo ha fatto riscoprire e valorizzare come un autentico monumento del patrimonio autoctono. Vino robusto e sanguigno, invecchiando lungamente in botti di legno smussa la sua naturale spigolosità e acquista un'ottima gradevolezza.

ROSSI

Gli storici

Bicchieri:
calice ampio
a bocca richiudente

Formato disponibile:
0,75 L
1,50 L



Raboso Piave

Piave D.O.C.

Il Raboso è il vitigno che per millenni ha caratterizzato la zona del Piave. Qualcuno lo definisce rabbioso, forse per il colore nero, per la forza fuori dal comune, per l'asprezza; il Raboso sa di terra magra, di sassi delle grave del Piave, di ciliegie selvatiche di sottobosco.

VITIGNO

Raboso Piave

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.

VINIFICAZIONE

La vendemmia è di tipo tardiva, in modo tale da ottenere una lieve surmaturazione diretta in pianta, verso la fine di ottobre. La fermentazione avviene con macerazione a temperatura controllata. Vengono effettuati frequenti rimontaggi, al fine di estrarre colore ed aromi dalle bucce.

AFFINAMENTO

Il vino viene affinato parte in barriques di rovere da 225 lt.e parte in botti di rovere da 26,5 hl.

NOTE SENSORIALI

Colore: rosso rubino molto intenso, quasi impenetrabile, con riflessi vivi violacei e granati

Profumo: complesso, elegante, molto intenso ed articolato; sentori di frutta rossa con forti sensazioni di marasca e viola

Gusto: pieno, voluminoso, ben strutturato, con acidità e tannicità marcate ma piacevoli al palato. Il retrogusto è lungo e pieno, con note speziate finali molto intense

ABBINAMENTI

Carni rosse, arrostiti, selvaggina da piuma, formaggi di media e lunga stagionatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

16 – 18 °C

GRADO

13,5% vol.

ROSSI

Gli storici

Bicchieri:
calice ampio
a bocca richiudente

Formato disponibile:
0,75 L
1,50 L



Raboso Storico

Marca Trevigiana

Il Raboso è il vitigno che per millenni ha caratterizzato la zona del Piave. Qualcuno lo definisce rabbioso, forse per il colore nero, per la forza fuori dal comune, per l'asprezza; il Raboso sa di terra magra, di sassi delle grave del Piave, di ciliegie selvatiche di sottobosco.

VITIGNO

Raboso Piave

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.

VINIFICAZIONE

La vendemmia è di tipo tardiva, in modo tale da ottenere un lieve surmaturazione diretta in pianta, verso la fine di ottobre. La fermentazione avviene con macerazione a temperatura controllata. Il mosto sosta a contatto con le bucce fino a gennaio. Prodotto secondo conoscenze settecentesche senza aggiunta di solfiti e di chiarificanti, con 100% di uva Raboso.

AFFINAMENTO

Il vino viene poi posto in botti di rovere francese dove affina per minimo 12 mesi.

NOTE SENSORIALI

Colore: rosso rubino molto intenso, quasi impenetrabile, con riflessi granati

Profumo: complesso, elegante, molto intenso ed articolato; sentori di frutta rossa, prugna, frutta matura

Gusto: pieno, voluminoso, ben strutturato. Il retrogusto è lungo e pieno, con note speziate finali molto intense. Semplicemente buono

ABBINAMENTI

Il Raboso della tradizione contadina, quello storico che vi proponiamo, si accompagna in particolare a carni ed insaccati e se ne può bere a volontà. Basta non guidare.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16 – 18 °C

GRADO

13,5% vol.



Le grave del Piave: terroir di grandi vini.

La qualità dei vini Bonotto è indissolubilmente connessa con il particolare territorio in cui si allineano i filari delle sue viti, le grave del fiume Piave, contesto ambientale dalle caratteristiche geologiche e climatiche ideali per la viticoltura.

Antico alveo del fiume, le grave sono costituite da un terreno sabbioso-limoso, permeabile e accuratamente drenato, misto di ghiaia e di ciottoli, che accumulano calore durante il giorno e lo restituiscono gradualmente di notte. Il clima propizio, con il giusto dosaggio tra apporto pluviale e giornate di sole, fa di questa terra la culla di grandi vini.

La sapienza di una cultura enologica profondamente assimilata esalta le caratteristiche dei vitigni autoctoni, o perfettamente ambientati, con le più raffinate e accurate tecniche di vinificazione.

ROSSI

Gli storici

Bicchieri:
calice ampio
a bocca richiudente

Formato disponibile:
0,75 L
1,50 L



Merlot

Marca Trevigiana

Vitigno storico, famoso in particolar modo nella zona di Bordeaux, per il “taglio Bordoiese”, in Italia viene pressoché vinificato in purezza. Considerato uno dei vini più importanti al mondo, questa interpretazione del Merlot si distingue per la particolare struttura derivante dall'appassimento delle uve oltre che dall'affinamento in legno che conferisce pregevole complessità.

VITIGNO
Merlot

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.

VINIFICAZIONE
La vendemmia avviene verso la metà di settembre. L'uva, raccolta in piccole cassette, viene fatta appassire per circa un mese a temperatura ed umidità controllata. La fermentazione avviene con macerazione a temperatura controllata per 10 giorni.

AFFINAMENTO
Il vino viene posto in botti di rovere francese dove affina per 8-10 mesi.

NOTE SENSORIALI
Colore: rosso rubino intenso, quasi impenetrabile, con riflessi granati

Profumo: complesso, elegante, molto intenso ed articolato; sentori di frutta rossa, prugna, frutta matura

Gusto: pieno, voluminoso, ben strutturato. Il retrogusto è lungo e pieno, con note speziate finali molto intense. Semplicemente buono

ABBINAMENTI
Carni rosse, arrostiti, selvaggina da piuma, formaggi di media e lunga stagionatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
16 – 18 °C

GRADO
13,5% vol.

ROSSI

Bicchieri:
tulipano di medie dimensioni
a bocca richiudente

Formato disponibile:
0,75 L



Cabernet Franc

Marca Trevigiana

Il vitigno Cabernet Franc è di probabile origine illirica e progenitore del più famoso Cabernet Sauvignon, nato nel Medioevo da un incrocio spontaneo con il Sauvignon Blanc. Vino franco, dotato di un profumo pulito e inconfondibilmente erbaceo, con note di pepe nero. Vino di spiccata personalità, al gusto si rivela fresco, sapido e di lunga persistenza gusto-olfattiva.

VITIGNO
Cabernet Franc

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
Fine settembre

VINIFICAZIONE
Vinificazione in rosso con macerazione delle uve per 8-10 giorni.

NOTE SENSORIALI
Colore: rosso rubino intenso, quasi impenetrabile

Profumo: ampio, elegante, di grande complessità con sensazioni erbacee molto intense, quasi terrose

Gusto: di buon corpo, caratterizzato da freschezza di acidità, sapidità e da un tannino evidente ma non aggressivo

ABBINAMENTI
Carni rosse, arrostiti, selvaggina da piuma, formaggi di media e lunga stagionatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
16 – 18 °C

GRADO
12,5% vol.

ROSSI

Cabernet Sauvignon

Marca Trevigiana

Uno tra i vitigni più diffusi al mondo, è particolarmente adatto per la produzione di vini di notevole qualità e grande longevità. Recenti ricerche confermano che l'origine del Cabernet Sauvignon sia da attribuirsi ad un incrocio tra Cabernet Franc e il Sauvignon Blanc. Dà vini intensi di colore, ricchi di tannini e sostanze aromatiche, predisposti al lungo invecchiamento.

VITIGNO
Cabernet Sauvignon

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
Vinificazione in rosso con macerazione delle uve per 8-10 giorni.

NOTE SENSORIALI
Colore: rosso rubino intenso, quasi impenetrabile

Profumo: pieno, ampio con sentori di spezie, leggermente erbaceo

Gusto: morbido, voluminoso, retrogusto lungo e persistente, con sensazioni gustative speziate

ABBINAMENTI
Carni rosse, arrostiti, selvaggina da piuma, formaggi di media e lunga stagionatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
16 – 18 °C

GRADO
12,5% vol.

Bicchieri:
tulipano di medie dimensioni
a bocca richiudente

Formato disponibile:
0,75 L



ROSSI

Malbec

Marca Trevigiana

Vitigno a bacca nera di origine francese, anch'esso molto diffuso nel bordolese. Negli anni ha perso di interesse per far strada a Merlot e Cabernet, anche se ultimamente è stato riscoperto e ha ritrovato nuova linfa vitale. Il Malbec si presenta in genere come vino rosso giovane e di buona struttura. Sapido e di buon corpo, armonico, molto fruttato, con finale lungo e rotondo.

VITIGNO
Malbec

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
La fermentazione avviene con macerazione sulle bucce per 8-10 giorni.

NOTE SENSORIALI
Colore: rosso rubino con lievi sfumature violacee

Profumo: profumo giovane ed elegante, con sentori di frutta a bacca rossa

Gusto: al palato è morbido, armonico, con tannini docili e maturi ed un finale di piacevole freschezza, con un leggero sentore aromatico

ABBINAMENTI
Carni rosse, arrostiti, selvaggina da piuma, formaggi di media e lunga stagionatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
16 – 18 °C

GRADO
12% vol.

Bicchieri:
tulipano di medie dimensioni
a bocca richiudente

Formato disponibile:
0,75 L



BIANCHI



Bicchieri:
tulipano di medie dimensioni
a bocca richiudente

Formato disponibile:
0,75 L

Manzoni Bianco

Marca Trevigiana

Vitigno nato dalla lunga ed appassionata ricerca del Prof. Luigi Manzoni, tra i più brillanti studiosi di enologia dello scorso secolo. L'Incrocio Manzoni 6.0.13, definito come "il capolavoro di Manzoni", nasce dal Pinot Bianco fecondato con il polline del Riesling Renano, si ottiene un vino fine e delicato, ma di buon corpo e splendidamente equilibrato.

VITIGNO
Incrocio Manzoni 6.0.13

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: giallo paglierino accentuato con riflessi verdognoli

Profumo: ricco di note floreali finissime che ricordano le sfumature eleganti del Pinot e la carica aromatica caratteristica del Riesling renano. Raggiunge l'eccellenza nei terreni ghiaiosi e ricchi di argilla, caratteristica propria delle Terre del Piave

Gusto: di grande sapidità e persistenza, con note speziate molto accentuate

ABBINAMENTI
Ottimo con tutti i tipi di pesce, carni bianche, formaggi sapidi e stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
12 – 14 °C

GRADO
12,5% vol.

BIANCHI



Bicchieri:
tulipano di medie dimensioni
a bocca richiudente

Formato disponibile:
0,75 L

Chardonnay

Marca Trevigiana

Le sue origini non sono chiare: secondo alcuni studiosi ha "radici" mediorientali, secondo altri nasce da un incrocio spontaneo da una vite pre-addomesticata ed un vitigno proveniente dall'Illiria. A lungo confuso con il Pinot Bianco, le ricerche genetiche hanno dimostrato che è un incrocio, avvenuto spontaneamente forse in epoca Carolingia, tra Pinot nero e Gouais blanc.

VITIGNO
Chardonnay

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
La vinificazione avviene in bianco, con separazione immediata dalle bucce.

NOTE SENSORIALI
Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli

Profumo: lievemente aromatico, con sentori di crosta di pane

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

ABBINAMENTI
Ottimo da antipasto e con tutti i tipi di pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
12 – 14 °C

GRADO
12,5% vol.

BIANCHI

Bicchieri:
tulipano di medie dimensioni
a bocca richiudente

Formato disponibile:
0,75 L



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.

BIANCHI

Bicchieri:
tulipano di medie dimensioni
a bocca richiudente

Formato disponibile:
0,75 L



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.

BIANCHI

Bicchieri:
tulipano di medie dimensioni a
bocca richiudente

Formato disponibile:
0,75 L



Pinot Grigio

Delle Venezie D.O.C.

Il termine “pinot” sembra derivare da “pigna”, e più specificatamente “piccola pigna”, a significare sia la modesta dimensione del grappolo, con la caratteristica di avere gli acini fitti, appressati, appunto come le squame di una pigna. Vinificato in bianco, cioè in assenza di bucce, ha colore giallo paglierino. Il profumo pulito e intenso ed il gusto asciutto dal piacevole sentore di mela, lo rendono vino di grande carattere e versatilità.

VITIGNO

Pinot Grigio

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

La vinificazione avviene in bianco, con separazione immediata dalle bucce.

NOTE SENSORIALI

Colore: giallo paglierino

Profumo: elegante, ampio e complesso; sentori di frutta quali la pesca e l'albicocca

Gusto: rotondo e vellutato, ben equilibrato; nel finale riprende i sentori all'olfatto di frutta fresca

ABBINAMENTI

Ottimo con tutti i tipi di pesce, risotti e formaggi freschi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12 - 14 °C

GRADO

12,5% vol.



SPUMANTI

Personalità e carattere



Bicchiere:
tulipano di medie dimensioni
a bocca richiudente

Formato disponibile:
0,75 L
1,50 L

Prosecco D.O.C. Treviso

Extra Dry

Fin dalla metà del Duecento il toponimo 'Prosech' o 'Prosecum', ma anche il più moderno 'Proseco' viene riferito ad un piccolo centro, confinante a sud est con il vescovado di Trieste e a nord con il territorio di Duino. La glera è un vitigno a bacca bianca, componente base del Prosecco. Ha tralci color nocciola e produce grappoli grandi e lunghi, con acini giallo-dorati.

VITIGNO
Glera

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
Extra Dry

NOTE SENSORIALI
Colore: giallo paglierino brillante

Profumo: note di frutta come la mela gialla. Ha equilibrio e delicatezza uniti a note aromatiche di grande freschezza

Gusto: piacevolmente acidulo e sapido, fresco e fruttato

ABBINAMENTI
Piacevolissimo da aperitivo e a tutto pasto.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
Servito freschissimo a 8 - 10 °C

GRADO
11% vol.

SPUMANTI

Personalità e carattere



Bicchiere:
tulipano di medie dimensioni
a bocca richiudente

Formato disponibile:
0,75 L
1,50 L

Prosecco D.O.C. Treviso

Brut millesimato

Fin dalla metà del Duecento il toponimo 'Prosech' o 'Prosecum', ma anche il più moderno 'Proseco' viene riferito ad un piccolo centro, confinante a sud est con il vescovado di Trieste e a nord con il territorio di Duino. La glera è un vitigno a bacca bianca, componente base del Prosecco. Ha tralci color nocciola e produce grappoli grandi e lunghi, con acini giallo-dorati.

VITIGNO
Glera

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 brillante

Profumo: all'olfatto richiama note fruttate, come la pesca bianca, la mela e la pera

Gusto: piacevolmente acidulo e sapido, fresco e fruttato

ABBINAMENTI
Piacevolissimo da aperitivo e a tutto pasto.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
Servito freschissimo a 8 - 10 °C

GRADO
11% vol.

SPUMANTI

Personalità e carattere

Bicchieri:
tulipano di medie dimensioni
a bocca richiudente

Formato disponibile:
0,75 L
1,50 L



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. Diffusosi 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.

SPUMANTI

Personalità e carattere

Bicchieri:
tulipano di medie dimensioni
a bocca richiudente

Formato disponibile:
0,75 L



Manzoni Moscato

Spumante Rosato - Dolce

Vitigno nato dalla lunga ed appassionata ricerca di uno dei più brillanti studiosi di enologia dello scorso secolo in Italia, il Prof. Luigi Manzoni. L'Incrocio Manzoni 13.0.25, nasce dal Raboso Piave fecondato con il polline del Moscato d'Amburgo, si ottiene un vino delicato, armonico ed equilibrato tra le diverse componenti (tannicità, acidità e amabilità).

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

La vinificazione avviene con una leggera macerazione sulle bucce al fine di estrarre le componenti aromatiche. La presa di spuma avviene attraverso il metodo Martinotti Charmat in autoclave.

RESIDUO ZUCCHERINO

Dolce

NOTE SENSORIALI

Colore: rosato con riflessi violacei

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

Gusto: piacevolmente acidulo e sapido, fresco, fruttato e persistente

ABBINAMENTI

Piacevolissimo da aperitivo e per il dolce. Molto versatile.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servito freschissimo a 8 - 10 °C

GRADO

11% vol.

GRAPPE

Anime bianche

Bicchieri:

Bicchieri a tulipano di media grandezza.

Formato disponibile:

0,50 L



Grappa di Prosecco

VITIGNO

Glera

CATEGORIA

Grappa Bianca

GRADAZIONE

40% vol.

DISTILLAZIONE

Le vinacce vengono distillate in impianti di rame di tipo discontinuo a bagnomaria. Questo sistema consiste nel riscaldamento dell'acqua in una intercapedine che a sua volta riscalda la vinaccia presente nell'alambicco. Il blend finale risulta fragrante, armonico, con una personalità particolarmente accentuata ma vellutata, che porta ad una grappa morbida e profumata.

NOTE SENSORIALI

Profumo: le sensazioni olfattive sono intense, eleganti, richiamano sensazioni di fiori bianchi e di frutta

Gusto: si presenta molto fine, adatta ai palati più delicati

GRAPPE

Anime bianche

Bicchieri:

Bicchieri a tulipano di media grandezza.

Formato disponibile:

0,50 L



Grappa Classica

VITIGNO

Cabernet

CATEGORIA

Grappa Bianca

GRADAZIONE

40% vol.

DISTILLAZIONE

Le vinacce vengono distillate in impianti di rame di tipo discontinuo a bagnomaria. Questo sistema consiste nel riscaldamento dell'acqua in una intercapedine che a sua volta riscalda la vinaccia presente nell'alambicco. Il blend finale risulta fragrante, deciso, con una personalità particolarmente accentuata, che porta ad una grappa secca e robusta, come la migliore tradizione del Piave impone.

NOTE SENSORIALI

Profumo: le sensazioni olfattive sono ampie, eleganti, ricordano sensazioni di frutti di bosco e liquirizia

Gusto: al palato si presenta vigorosa e secca

GRAPPE

Anime bianche

Bicchieri:

Bicchieri a tulipano di media grandezza.

Formato disponibile:

0,50 L



Grappa di Raboso

VITIGNO

Raboso

CATEGORIA

Grappa Bianca

GRADAZIONE

40% vol.

DISTILLAZIONE

Le vinacce vengono distillate in impianti di rame di tipo discontinuo a bagnomaria. Questo sistema consiste nel riscaldamento dell'acqua in una intercapedine che a sua volta riscalda la vinaccia presente nell'alambicco. Il blend finale risulta intenso, voluminoso, avvolgente, di gran carattere.

NOTE SENSORIALI

Profumo: le sensazioni olfattive ricordano aromi di ciliegie, mela e prugna cotta, la noce moscata ed una leggera nota floreale

Gusto: al palato si presenta calda e di buona rotondità al gusto, di grande persistenza fruttata con finale di ginepro, incenso e pepe nero

[I contatti](#)

Azienda Agricola Bonotto Giorgio Società Agricola ss.

Via Tezze 31/2
Rai di San Polo di Piave
Treviso - Italy

T. +39 0422.855976
info@bonottovini.it

Punti vendita

PADOVA

Via Chiesanuova, 124 | 35136 Padova

T. +39 049 8725056
dal lunedì al sabato: 08.30-12.30 | 15.30-19.30
mercoledì: 08.30-12.30

PONTE SAN NICOLÒ'

Loc. Roncaglia
Via G. Marconi, 176 | 35020 Ponte San Nicolò | PD

T. +39 349 7472874
dal lunedì al sabato: 09.00-12.30 | 15.30-19.00
mercoledì: 09.00-12.30





bonottovini.it