



# Bonotto



## 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 frantumati 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.

### Bicchiere:

tulipano di medie dimensioni  
a bocca richiudente

### Formato disponibile:

0,75 L  
1,50 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)