



Bonotto



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 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

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.

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
bonottovini.it