

# LE



# RIVE

FAMIGLIA BONATO DAL 1888

## *Calendario per imbottigliare 2018*

gennaio	dal 3	al	16
febbraio	dal 1	al	14
marzo	dal 3	al	16
aprile	dal 1	al	15
maggio	dal 1 al 14	e	dal 30 al 31
giugno	dal 1 al 12	e	dal 29 al 30
luglio	dal 1 al 12	e	dal 28 al 31
agosto	dal 1 al 10	e	dal 27 al 31
settembre	dal 1 al 8	e	dal 26 al 30
ottobre	dal 1 al 8	e	dal 25 al 31
novembre	dal 1 al 6	e	dal 24 al 30
dicembre	dal 1 al 6	e	dal 23 al 31

SOCIETÀ AGRICOLA  
LE RIVE DI BONATO s.s.  
VIA GRAVE DI NEGRISIA, 50 - 31047 PONTE DI PIAVE (TV)  
TEL. + 39 0422 75 41 37 - + 39 0422 85 48 12  
info@lerive.it · www.lerive.it

# Periodo di imbottigliamento

Vini Sfusi	Gennaio Marzo	Aprile	Maggio	Giugno	Luglio	Agosto	Settembre	Ottobre Dicembre
Raboso (affinato in botte)	Fermo	Fermo	Fermo	Fermo	Fermo	Fermo	Fermo	Fermo
Chardonnay	Mosso -	Fermo	Fermo	Fermo	Fermo	Fermo	Fermo	Fermo
Sauvignon (bianco)	Mosso -	Fermo	Fermo	Fermo	Fermo	Fermo	Fermo	Fermo
Tai	Mosso -	Fermo	Fermo	Fermo	Fermo	Fermo	Fermo	Fermo
Merlot	Mosso -	Fermo	Fermo	Fermo	Fermo	Fermo	Fermo	Fermo
Raboso (secco)	Mosso -	Fermo	Fermo	Fermo	Fermo	Fermo	Fermo	Fermo
Vigna dei Bonato (Cab. Sau.)	Mosso -	Fermo	Fermo	Fermo	Fermo	Fermo	Fermo	Fermo
Manzoni Bianco	Frizzante +	Frizzante +	Frizzante -	Mosso +	Mosso -	Fermo	Fermo	Fermo
Pinot Grigio	Frizzante +	Frizzante +	Frizzante -	Mosso +	Mosso -	Fermo	Fermo	Fermo
Verduzzo Trevigiano	Frizzante +	Frizzante +	Frizzante -	Mosso +	Mosso -	Fermo	Fermo	Fermo
Cabernet Franc	Frizzante +	Frizzante +	Frizzante -	Mosso +	Mosso -	Fermo	Fermo	Fermo
Cabernet Sauvignon	Frizzante +	Frizzante +	Frizzante -	Mosso +	Mosso -	Fermo	Fermo	Fermo
Pinot Nero	Frizzante +	Frizzante +	Frizzante -	Mosso +	Mosso -	Fermo	Fermo	Fermo
Glera o Prosecco	Frizzante +	Frizzante +	Frizzante	Frizzante -	Mosso +	Mosso -	Fermo	Fermo
Riesling	Frizzante +	Frizzante +	Frizzante	Frizzante -	Mosso +	Mosso -	Fermo	Fermo
Traminer Aromatico	Frizzante +	Frizzante +	Frizzante	Frizzante -	Mosso +	Mosso -	Fermo	Fermo
Franconia	Frizzante +	Frizzante +	Frizzante	Frizzante -	Mosso +	Mosso -	Fermo	Fermo
Malbec	Frizzante +	Frizzante +	Frizzante	Frizzante -	Mosso +	Mosso -	Fermo	Fermo
Refosco dal P. Rosso	Frizzante +	Frizzante +	Frizzante	Frizzante -	Mosso +	Mosso -	Fermo	Fermo
Grapariol	Spumante +	Spumante +	Spumante -	Frizzante +	Frizzante +	Frizzante -	Mosso +	Mosso -
Moscato Giallo	Spumante +	Spumante +	Spumante -	Frizzante +	Frizzante +	Frizzante -	Mosso +	Mosso -
Verduzzo Friulano	Spumante +	Spumante +	Spumante -	Frizzante +	Frizzante +	Frizzante -	Mosso +	Mosso -
Raboso (amabile)	Spumante +	Spumante +	Spumante -	Frizzante +	Frizzante +	Frizzante -	Mosso +	Mosso -
Rosato	Spumante +	Spumante +	Spumante -	Frizzante +	Frizzante +	Frizzante -	Mosso +	Mosso -
Schioppettino	Spumante +	Spumante +	Spumante -	Frizzante +	Frizzante +	Frizzante -	Mosso +	Mosso -
Marzemino Rosso	Spumante +	Spumante +	Spumante -	Frizzante +	Frizzante +	Frizzante -	Mosso +	Mosso -

## Legenda:

Caratteristica	Pressione del vino	Peso bottiglia
Fermo	0 atmosfere	300 - 400 grammi
Mosso	0,5 - 1,0 atmosfere	400 - 600 grammi
Frizzante	1,0 - 2,5 atmosfere	600 - 700 grammi
Spumante	2,5 - 5,0 atmosfere	700 - 900 grammi

I valori indicati valgono per una temperatura ideale di 18°. Condizioni di temperature diverse da quella ideale ovvero troppo basse o troppo alte, per gli ambienti di conservazione del prodotto (cantine troppo fredde o troppo calde) o per le condizioni climatiche (inverni troppo lunghi e rigidi e/o primavere anticipate), rallentano o accelerano i tempi di raggiungimento dei valori desiderati del vino.

• Le damigiane scolmate vanno al più presto ristrette in recipienti piccoli (bottiglie, bottiglioni).