LE RIVE
FAMIGLIA BONATO DAL 1888

A-MORS
Cabernet Volos

Provenienza: da nostri vigneti in provincia di Treviso

Maturazione: metà/fine agosto

Allevamento: Cordone Speronato

Densità viti: 4000 piante/ettaro

Terreno: sciolto, ciottoloso, calcareo

Vinificazione: dopo la raccolta gli acini vengono messi in tini di acciaio a temperatura controllata di 10-12 °C per circa 12-36 ore allo scopo di estrarre dalle bucce maggiori quantità di componenti tipici dell'aroma. Dopo la separazione del mosto dalle bucce segue la fermentazione con lieviti selezionati a temperatura di 16 °C per circa 15 giorni. Poi il vino viene lasciato affinare per alcuni mesi in vasche di acciaio prima della vendita.

Grado: 13 % vol.
Zuccheri: 6 gr. lt.
Acidità: 5 gr. lt.

Descrizione: frutto della vinificazione di uve ottenute unicamente dalla coltivazione di vitigni resistenti alle principali malattie della vite, necessitando quindi di minori cure. Vino rosso, ottenuto da uve Cabernet Volos presenta un colore rosso rubino, all'olfatto spiccano note di piccoli frutti rossi come more, lamponi e fragoline di bosco successivamente si percepiscono sentori di ciliegia e mirtilli. Al palato presenta buona mineralità e freschezza accompagnate da una piacevole tannicità.

Abbinamenti: ne fanno un ottimo abbinamento le zuppe di pesce e piatti elaborati con anguilla, tonno, trota e orata, sardine, pesce spada oppure baccalà. Servire a 12-14 °C.

Conservazione: in luogo fresco a 12-16 °C, al riparo dalla luce, evitando soste lunghe in frigo.

SELEZIONE VINI VENETI
2020
Dama D'oro
EnoConegliano

Dama D'Oro
EnoConegliano

International PIWI Wine Award 2019
SILVER
PIWI

Medaglia d'Argento
Piwi Wine Award

LE RIVE DI BONATO S.S. - VIA GRAVE DI NEGRISIA, 50 - 31047 PONTE DI PIAVE (TV) - TEL. + 39 0422 75 41 37
info@lerive.it - www.lerive.it