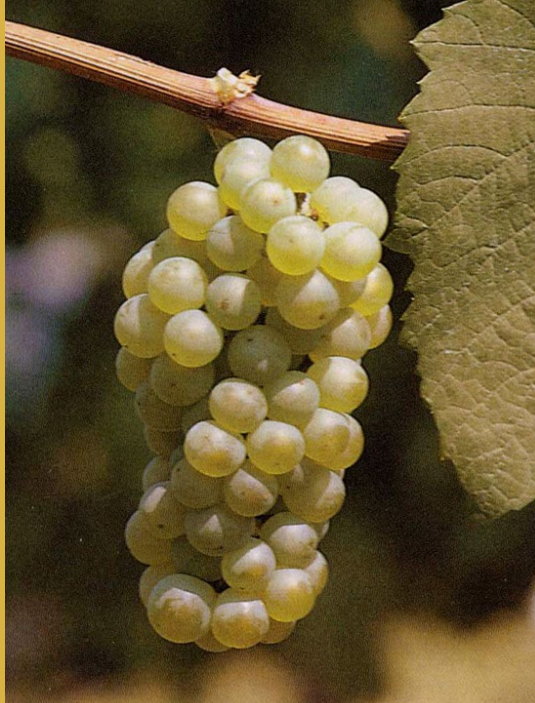


LE RIVE



FAMIGLIA BONATO
DAL 1888



*“Chi che beve el vin
prima dea minestra,
el saeuda el dotor daa
fenestra”*

CHARDONNAY

Maturazione: primi di settembre

Allevamento: G.D.C. e Cordone Speronato

Densità viti: 4500 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 18 °C. per circa 15 giorni. Poi il vino viene lasciato affinare in vasche di acciaio.

Grado: 12 % vol. circa

Descrizione: secco, dal profumo delicatamente fruttato, sapore fine ed elegante, armonico.

Abbinamenti: da tutto pasto, ideale con piatti di pesce e primi piatti in genere. Servire a 10 °C.

Conservazione: in luogo fresco a 12-16 °C, al riparo dalla luce. Le damigiane scolmate vanno al più presto ristrette in recipienti piccoli (bottiglie e bottiglioni). I contenitori di plastica, usati per il trasporto del vino, vanno subito svuotati in recipienti di vetro. I recipienti, prima e dopo l'uso, vanno ben puliti.