

LE RIVE



FAMIGLIA BONATO
DAL 1888



Il futuro del vino: scopriamo le viti resistenti

FLEURTAI

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.

Descrizione: colore giallo paglierino scarico. All'olfatto si presenta con profumo articolato e complesso, ricco di note di frutta, mandorla dolce, erbe mediterranee e pietra focaia. Al primo sorso si dimostra elegante e beverino; il suo gusto strutturato ricorda sentori di pesca gialla, albicocca, erbe e peperoni dolci.

Abbinamenti: si abbina in modo eccelente con prosciutto San Daniele, salame e insaccati in genere. Ottimo con pietanze di pesce, crostacei, formaggi freschi, contorni di funghi e guarnizioni di tartufo. Da provare con il frico croccante.

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.