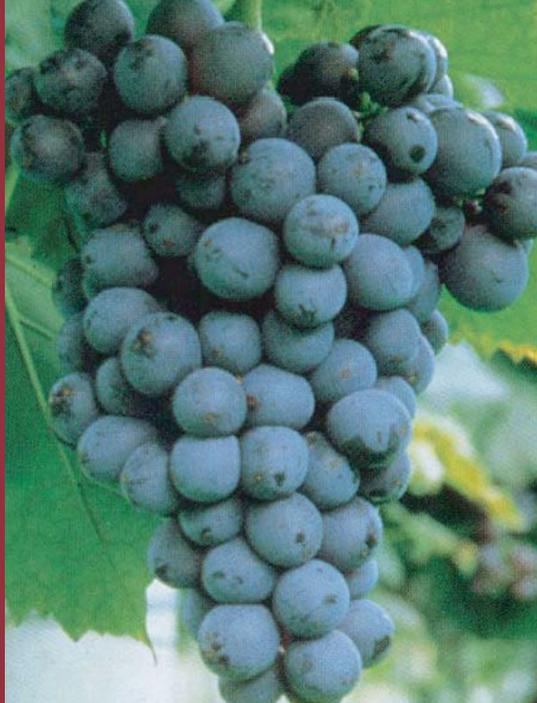


# LE RIVE



FAMIGLIA BONATO  
DAL 1888



*“Pan, vin e poenta frita:  
consoeazion dea vita”*

## FRANCONIA

**Maturazione:** metà settembre

**Allevamento:** G.D.C.

**Densità viti:** 4000 piante/ettaro

**Terreno:** medio impasto, ricco di ferro e calcare

**Vinificazione:** dopo la vendemmia, bucce e mosto fermentano per circa 8-10 giorni a temperatura controllata di 28°C in vasche di acciaio da HL. 300 con vinificatori Metodo Ganimede. Questo metodo permette la fermentazione soffice senza rottura di vinaccioli e bucce per ottenere vini morbidi. Il vino viene poi lasciato affinare per alcuni mesi in vasche di cemento.

**Grado:** 12% vol. circa

**Descrizione:** manifesta un colore rubino intenso screziato di fucsia. I suoi profumi sono ampi e ricordano le amarene e le viole. Al palato si presenta morbido e vellutato.

**Abbinamenti:** predilige la cacciagione ed i piatti autunnali. Perfetto con le elaborazioni a base di formaggio, come ad esempio il classico “Frico” friulano. Servire a 14-16°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.