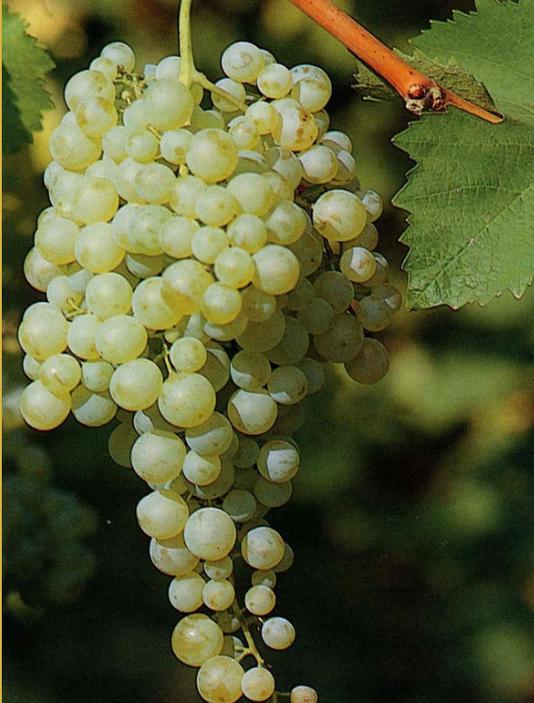


# LE RIVE



FAMIGLIA BONATO  
DAL 1888



*“Vin, pan e sal  
guarise da ogni mal”*

## GLERA

**Maturazione:** metà settembre

**Allevamento:** G.D.C. e Spalliera

**Densità viti:** 3500 piante/ettaro

**Terreno:** ricco di scheletro, sciolto e calcareo

**Vinificazione:** dopo la raccolta delle uve, gli acini ed i grappoli interi, senza subire lacerazioni, vengono sottoposti a pressatura soffice da cui si ottiene il “mosto fiore”. Segue la decantazione statica a freddo del mosto, per l’eliminazione delle parti solide in sospensione. Con l’inoculo di lieviti selezionati inizia la fermentazione ad una temperatura controllata di 18 °C. Il vino viene così travasato e posto ad affinare per alcuni mesi in tini d’acciaio prima della vendita.

**Grado:** 10,5% vol. circa

**Descrizione:** sapore asciutto, giustamente acido, presenta note lievemente floreali e di mela verde.

**Abbinamenti:** gradevolissimo come fuori pasto e aperitivo, si sposa bene con antipasti e piatti a base di pesce. Servire a 10-12°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.