

LE RIVE



FAMIGLIA BONATO
DAL 1888



*“Bevi el vin e l’acqua
aseghea al muin”*

GRAPARIOL

Maturazione: inizio ottobre

Allevamento: G.D.C.

Densità viti: 4000 piante/ettaro

Terreno: ricco di scheletro, sciolto, 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: 11% vol. circa

Descrizione: vino morbido, acidulo, dal profumo intenso, fruttato, floreale.

Abbinamenti: superbo con l’anguilla e le ricche carni di fiume. Ottimo come aperitivo o da intermezzo con pasticceria secca. Servire a 8-10 °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.