

# LE RIVE



FAMIGLIA BONATO  
DAL 1888



*“Chi si ubriaca  
malamente nuoce  
al corpo all'anima  
e alla mente”*

## MALBECH

**Maturazione:** primi di ottobre

**Allevamento:** Cordone libero

**Densità viti:** 5000 piante/ettaro

**Terreno:** argilloso, con presenza di caranto

**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:** 11,5% vol. circa

**Descrizione:** colore rosso rubino brillante con riflessi violacei. Profumo elegante, con sentori di piccoli frutti maturi, in particolare il lampone, in bocca è pieno, morbido, avvolgente e di buona struttura.

**Abbinamenti:** si abbina bene ai salumi, agli arrostiti di carni bianche (soprattutto di maiale) e formaggi di media stagionatura. Servire a 16-18°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.