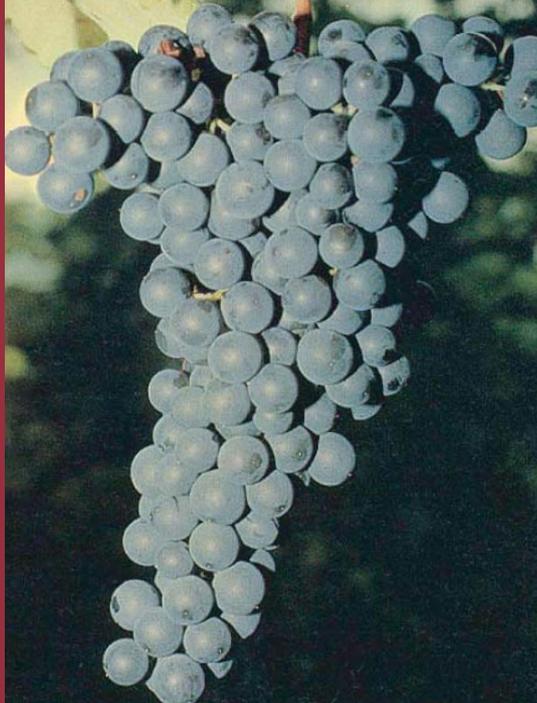


# LE RIVE



FAMIGLIA BONATO  
DAL 1888



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

## MARZEMINO

**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:** 12% vol. circa

**Descrizione:** il colore è rosso rubino, scuro, quasi violaceo. L'aroma è gentile, con fragranze immediate, di frutti di bosco. Profumi floreali caratteristici di viola e mammola, con note balsamiche e di menta, di buona corposità è gradevole per la freschezza e la straordinaria morbidezza.

**Abbinamenti:** si accompagna a piatti non molto impegnativi del pranzo di ogni giorno; eccellente con dolci a pasta secca e con formaggi a pasta molle. 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.