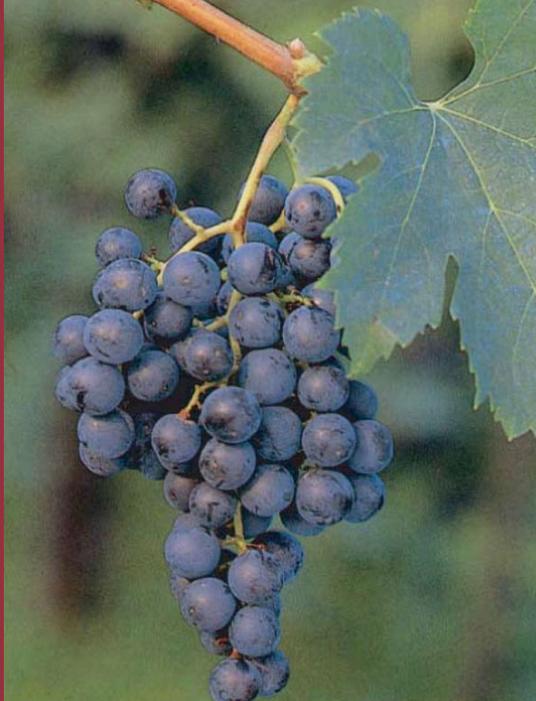


# LE RIVE



FAMIGLIA BONATO  
DAL 1888



*“El vin de casa  
no l’imbriaga”*

## MERLOT

**Maturazione:** fine settembre

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

**Densità viti:** 4500 piante/ettaro

**Terreno:** argilloso con presenza di caranto

**Vinificazione:** dopo la vendemmia, bucce e mosto fermentano per circa 4-6 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:** asciutto e secco, di giusto corpo, leggermente fruttato.

**Abbinamenti:** da tutto pasto, ottimo con arrostiti di carni bianche, formaggi e salumi. 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.