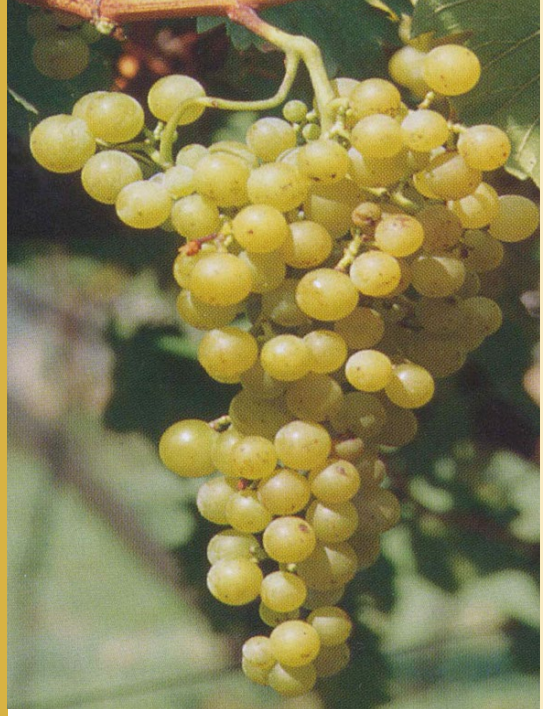
LE RIVE

FAMIGLIA BONATO
DAL 1888



"Brodet de gaina,
sirop de cantina,
bareta in testa
e manda el dotor
a far festa"

MOSCATO GIALLO

Maturazione: metà settembre

Allevamento: G.D.C.

Densità viti: 4500 piante/ettaro

Terreno: argilloso con presenza di caranto

Vinificazione: dopo la vendemmia, gli acini vengono messi in tini di acciaio a temperatura controllata di 8-10 °C per circa 12-36 ore a seconda dell'annata allo scopo di estrarre dalla bucce maggiori quantità di componenti tipici dell'aroma.

Grado: 12% vol. circa

Descrizione: è un vino dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, dal profumo intenso e persistente, con note vegetali come fiori d'acacia, di tiglio, di salvia, di pesca, di abicocca e di miele. Al palato si presenta dolce, aromatico, fragrante, che ricorda l'uva d'origine.

Abbinamenti: è ideale con dolci alla crema, con la panna cotta,ottimo con il tiramisù, delizioso anche fuori pasto. Servire a 8-10°C preferibilmente con secchiello di ghiaccio.

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.