

# LE RIVE



FAMIGLIA BONATO  
DAL 1888



*“Lacqua marzise i pai”*

## MÜLLER THURGAU

**Maturazione:** fine settembre

**Allevamento:** Cordone Speronato

**Densità viti:** 4000 piante/ettaro

**Terreno:** ricco di microelementi, con struttura calcarea in parte ciottolosa

**Vinificazione:** dopo la raccolta gli acini vengono messi in tini di acciaio a temperatura controllata di 10-12 °C per circa 12-36 ore allo scopo di estrarre dalle bucce maggiori quantità di componenti tipici dell'aroma. Dopo la separazione del mosto dalle bucce segue la fermentazione con lieviti selezionati a temperatura di 18 °C. per circa 15 giorni. Poi il vino viene lasciato affinare per circa sei mesi in vasche di acciaio prima della vendita.

**Descrizione:** colore giallo paglierino luminoso e vivo. Profumo con note aromatiche di salvia, rosa bianca e pesca bianca. Sapore morbido, sapido, fresco, equilibrato e persistente.

**Abbinamenti:** con la sua eleganza e freschezza lo consigliamo con torte salate, piatti a base di pesce bollito, al forno o al vapore, pasta al tonno fresco con pomodorino Pachino o pasta con gamberi e zucchine. Ottimo anche con uova ed asparagi.

**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.