

# LE RIVE



FAMIGLIA BONATO  
DAL 1888



*“El vin l’è bon  
par chi che o sa beber”*

## PINOT NERO

**Maturazione:** fine agosto

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

**Densità viti:** 4500 piante/ettaro

**Terreno:** medio impasto, ricco di ferro e calcare

**Vinificazione:** dopo la vendemmia, bucce e mosto subiscono una criomacerazione a 3-5 °C per 36 ore. Segue poi la fermentazione per circa 8-10 giorni a temperatura controllata di 25°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:** vino dal colore rosso rubino brillante. Profumo delicatissimo di sottobosco in gioventù. Con la maturazione si amplia, tende allo speziato, alla liquirizia, alla cannella e al pepe nero. Al palato offre persistenti sensazioni di spezie e ribes nero. Vino pieno ed equilibrato.

**Abbinamenti:** ottimo con piatti a base di carni rosse e bianche, con pesci saporiti. Delizioso con piatti tipici della zona, con lumache e rane. 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.