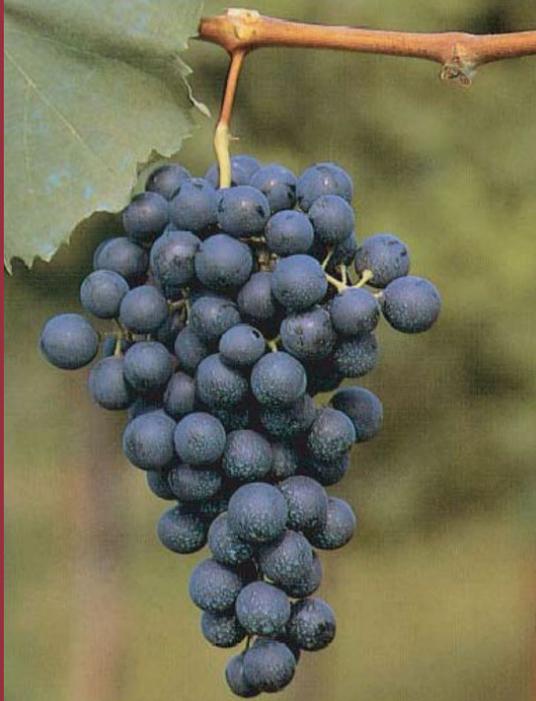


LE RIVE



FAMIGLIA BONATO
DAL 1888



*“In settembre e in agosto
bevi el vin vecio
e asa star el mosto”*

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO

Maturazione: fine settembre

Allevamento: G.D.C.

Densità viti: 4500 piante/ettaro

Terreno: medio impasto, ricco di ferro e calcare

Vinificazione: dopo la vendemmia, bucce e mosto fermentano per circa 8-12 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: rosso rubino intenso con riflessi violacei, è un vino morbido, leggermente tannico, di corpo.

Abbinamenti: con selvaggina, arrosti speziati, formaggi semistagionati. 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.