

LE RIVE



FAMIGLIA BONATO
DAL 1888



*“Chi ga inventà el vin,
se nol xe in Paradiso,
el xe vissìn”*

RIBOLLA GIALLA

Maturazione: metà settembre

Allevamento: Cordone Speronato

Densità viti: 4000 piante/ettaro

Terreno: medio impasto, ricco di microelementi, con struttura calcarea.

Vinificazione: dopo la raccolta delle uve, gli acini ed i grappoli interi, senza subire lacerazioni, vengono sottoposti a pressatura soffice da cui si ottiene il “mosto fiore”. Segue la decantazione statica a freddo del mosto, per l’eliminazione delle parti solide in sospensione. Con l’inoculo di lieviti selezionati inizia la fermentazione ad una temperatura controllata di 16 °C. Il vino viene così travasato e posto ad affinare per alcuni mesi in tini d’acciaio prima della vendita.

Descrizione: il colore è giallo paglierino di media intensità. Ha profumi netti e floreali in cui si distinguono il melone e una leggera nota agrumata. Al palato è snello, molto fresco e gustoso, coerentemente caratterizzato dalla presenza agrumata percepita al naso.

Abbinamenti: Ottimo come aperitivo, o servito in abbinamento a tartine salate e antipasti in genere. Ideale per accompagnare primi piatti delicati, come trofi e al pesto, risotti alle erbe ma si sposa molto bene con tutti gli antipasti di pesce, crudi e cotti.

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.