

LE RIVE



FAMIGLIA BONATO
DAL 1888



*“La mejo medesina
l'è el sirop de cantina”*

ROSATO

Maturazione: fine ottobre

Allevamento: Guyot, G.D.C., Cordone libero

Densità viti: 4500 piante/ettaro

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

Vinificazione: dopo la vendemmia, bucce e mosto rimangono per circa 12-24 ore a contatto, poi vengono separate e fatta una normale fermentazione in bianco. La temperatura viene in seguito abbassata per bloccare lievemente la fermentazione ed ottenere un vino amabile. Il vino viene poi lasciato affinare per alcuni mesi in vasche di cemento.

Grado: 11,5% vol. circa

Descrizione: vino dal colore rosa intenso brillante. Profumo di piccoli frutti che ricorda ribes e lampone. Brioso, fresco ed equilibrato al gusto, persistente, con viva nota di aromaticità.

Abbinamenti: è il calice di vino per ogni momento della giornata o per ogni situazione conviviale. Come aperitivo stuzzica sorprendentemente l'appetito, a tavola è il piacevole abbinamento con i pranzi quotidiani caratterizzati da cibi leggeri. Servire a 8-10°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.