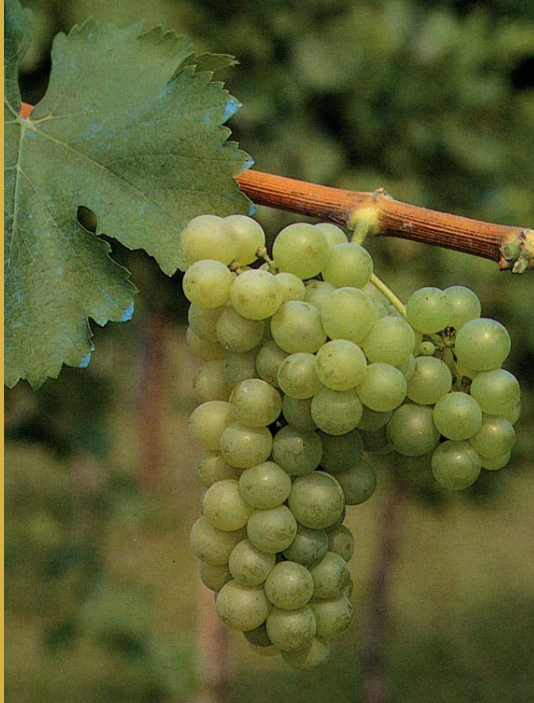


LE RIVE



FAMIGLIA BONATO
DAL 1888



*“Ostreghe senza vin l’è
un corpo senza anima”*

SAUVIGNON

Maturazione: primi di settembre

Allevamento: Casarsa

Densità viti: 4500 piante/ettaro

Terreno: ricco di scheletro, sciolto, calcareo

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.

Grado: 12% vol. circa

Descrizione: vino dal colore giallo paglierino, dal profumo fragrante ed intenso, con delicate sfumature di agrumi, salvia, peperone giallo e foglia di pomodoro. Al palato si presenta armonico, persistente, aromatico e di buon corpo. Ottimo come aperitivo, accompagna risotti di verdure, carni bianche bollite e crostacei in genere.

Abbinamenti: classico vino da pesce, crostacei in genere, risotti e carni bianche bollite. Servire a 10-12°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.