

LE RIVE



FAMIGLIA BONATO
DAL 1888



*“L'ultimo goto l'è quel
che imbriaga”*

SCHIOPPETTINO

Maturazione: fine settembre

Allevamento: G.D.C.

Densità viti: 4000 piante/ettaro

Terreno: medio impasto, ricco di ferro e calcare

Vinificazione: dopo la vendemmia, bucce e mosto fermentano per circa 8-10 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: vino rosso rubino intenso e profondo, amabile, brioso; all'olfatto si riconoscono note di fiori secchi, il fruttato ricorda la rosa, il lampone e il ribes nero.

Abbinamenti: con formaggi a pasta molle e pasticceria secca. Splendido da fuori pasto con stuzzicherie. 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.