

# LE RIVE



FAMIGLIA BONATO  
DAL 1888



## Il futuro del vino: scopriamo le viti resistenti

### SORELI

**Provenienza:** da nostri vigneti in provincia di Treviso

**Maturazione:** metà/fine agosto

**Allevamento:** Cordone Speronato

**Densità viti:** 4000 piante/ettaro

**Terreno:** sciolto, ciottoloso, 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 16 °C per circa 15 giorni. Poi il vino viene lasciato affinare per alcuni mesi in vasche di acciaio prima della vendita.

**Descrizione:** colore giallo tenue con sfumature verdoline. All'olfatto presenta aromi fruttati di agrumi come lime, cedro e mela verde. Si percepiscono note floreali di biancospino, gelsomino, glicine e camomilla. Al palato si presenta fresco, sapido ed equilibrato. Da spumante presenta sensazioni di mineralità dissetante e da un finissimo perlage.

**Abbinamenti:** da giovane il Soreli è ottimo da aperitivo. Si abbina molto bene con antipasti, frittiture di pesce, pesce bianco condito con olio di oliva, carpaccio di trota o spada, primi al pesto o risotto all'astice.

**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.