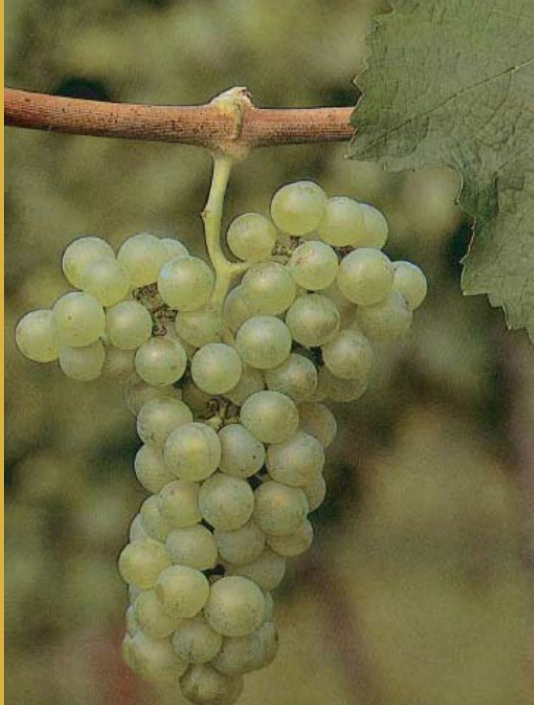


LE RIVE



FAMIGLIA BONATO
DAL 1888



*“Scarpe larghe e goto
pien, ciapa el mondo
come ch’el vien”*

TAI

Maturazione: primi di settembre

Allevamento: G.D.C. e Cordone libero

Densità viti: 3500 piante/ettaro

Terreno: ricco di microelementi, con struttura calcarea in parte ciottolosa

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 18°C. Il vino viene così travasato e posto ad affinare per alcuni mesi in tini d’acciaio prima della vendita.

Grado: 11% vol. circa

Descrizione: è il vino del famoso aperitivo “Tajut”. Ottimo con il prosciutto crudo di San Daniele, zuppe d’orzo e fagioli, e asparagi bolliti. Servire a 10-12°C.

Abbinamenti: dal profumo delicato e gradevole, con una tipica nota di mandorle e fieno, al palato secco e persistente.

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.