

LE RIVE



FAMIGLIA BONATO
DAL 1888



*“Quando che i cavei i
buta al bianchin, asa e
femene e butate sul vin”*

TRAMINER AROMATICO

Maturazione: fine agosto

Allevamento: spalliera

Densità viti: 3500 piante/ettaro

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

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: è un vino intensamente aromatico, morbido e vellutato, gradevolmente amabile.

Abbinamenti: da aperitivo e intermezzo, accompagna formaggi cremosi e a pasta molle, e pasticceria secca.

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.