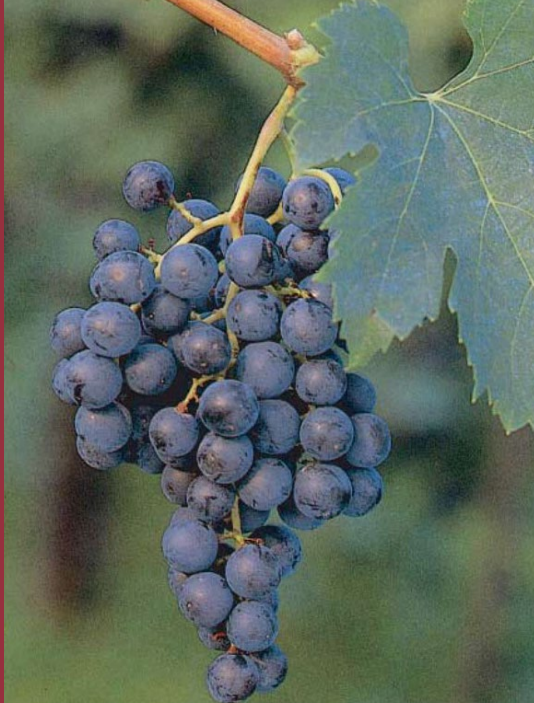


LE RIVE



FAMIGLIA BONATO
DAL 1888



*“El lat dei veci el se
ciama vin bon”*

VIGNA DEI BONATO

Maturazione: primi di ottobre

Allevamento: Cordone libero

Densità viti: 4500 piante/ettaro

Terreno: argilloso, con presenza di caranto

Vinificazione: dopo la vendemmia, bucce e mosto fermentano per circa 12-15 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: 13% vol. circa

Descrizione: è un vino rosso rubino carico, tendente al granato con l'invecchiamento. Si sviluppa su una struttura di grande spessore, ricca di alcol e di tannino, ma al contempo è avvolgente e morbido. Il finale è persistente, con richiamo di sentori fruttati.

Abbinamenti: con importanti piatti di cacciagione e selvaggina, grigliate, formaggi ben stagionati. Servire a 18°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.