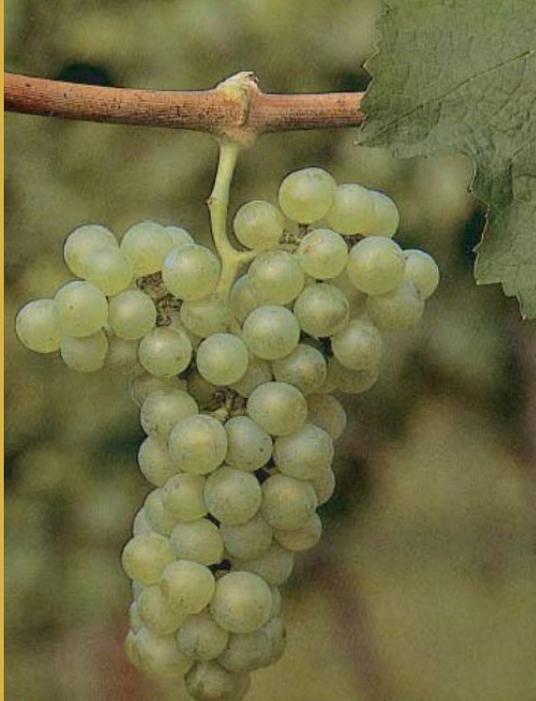


LE RIVE



FAMIGLIA BONATO
DAL 1888



*“El vin l’è bon par
chi che o sa bever”*

VINO BIANCO DE GIGIO

Maturazione: primi di settembre

Allevamento: Cordone libero, Guyot

Densità viti: 5000 piante/ettaro

Terreno: medio impasto, ricco di microelementi, con struttura calcarea

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: 12% vol. circa

Descrizione: vino dal colore ramato, secco, morbido e armonico, dal profumo elegante e intenso, piacevolmente fruttato.

Abbinamenti: antipasti magri, minestre delicate, risotti, zuppe e piatti di pesce. Viaggia bene col Baccalà alla vicentina. 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.