

LE RIVE



FAMIGLIA BONATO
DAL 1888



Il futuro del vino: scopriamo le viti resistenti

CABERNET VOLOS

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 vendemmia, bucce e mosto fermentano per circa 8-10 giorni a temperatura controllata di 24 °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.

Descrizione: vino dal colore rosso rubino. All'olfatto spiccano note di piccoli frutti rossi come more, lamponi e fragoline di bosco successivamente si percepiscono sentori di ciliegia e mirtilli. Al palato presenta buona mineralità e freschezza accompagnate da una piacevole tannicità.

Abbinamenti: zuppe di pesce e piatti elaborati con anguilla, tonno, trota e orata, sardine, pesce spada oppure baccalà.

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.