LE RIVE
FAMIGLIA BONATO DAL 1888

Refosco dal Peduncolo Rosso
Trevenezie I.G.T.

Provenienza: da nostri vigneti di Pradamano (Ud)

Maturazione: fine settembre

Allevamento: G.D.C.

Densità viti: 4500 piante/ettaro

Terreno: medio impasto, ricco di ferro e calcare.

Vinificazione: dopo la vendemmia, bucce e mosto fermentano per circa 8-12 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: 12 – 12,5 % vol.

Zuccheri: 3 gr. lt.

Acidità: 4,5 gr. lt.

Descrizione: rosso rubino intenso con riflessi violacei, è un vino morbido, leggermente tannico, di corpo.

Abbinamenti: con selvaggina, arrosti speziati, formaggi semistagionati. Servire a 16-18 °C.

Conservazione: in luogo fresco a 12-16 °C, al riparo dalla luce, evitando soste lunghe in frigo.

LE RIVE di Bonato s.s. - Via Grave di Negrisia, 50 - 31047 Ponte di Piave (TV) - Tel. + 39 0422 75 41 37
info@lerive.it - www.lerive.it