

# LE



# RIVE

FAMIGLIA BONATO DAL 1888

## *Calendario per imbottigliare 2023*

dal 7	Gennaio	al 21	Gennaio
dal 5	Febbraio	al 20	Febbraio
dal 7	Marzo	al 21	Marzo
dal 6	Aprile	al 19	Aprile
dal 5	Maggio	al 19	Maggio
dal 4	Giugno	al 18	Giugno
dal 3	Luglio	al 17	Luglio
dal 1	Agosto	al 15	Agosto
dal 1	Settembre	al 15	Settembre
dal 1	Ottobre	al 14	Ottobre
dal 28	Ottobre	al 13	Novembre
dal 27	Novembre	al 13	Dicembre

SOCIETÀ AGRICOLA

LE RIVE DI BONATO s.s.

VIA GRAVE DI NEGRISIA, 50 - 31047 PONTE DI PIAVE (TV)

TEL. + 39 0422 75 41 37 - + 39 0422 85 48 12

info@lerive.it · www.lerive.it

# Periodo di imbottigliamento

Vini Sfusi	Gennaio Marzo	Aprile	Maggio	Giugno	Luglio	Agosto	Settembre	Ottobre Dicembre
Raboso (affinato in botte)	Fermo	Fermo	Fermo	Fermo	Fermo	Fermo	Fermo	Fermo
Raboso (secco)	Mosso -	Fermo	Fermo	Fermo	Fermo	Fermo	Fermo	Fermo
Vigna dei Bonato (Cab. Sauv.)	Mosso -	Fermo	Fermo	Fermo	Fermo	Fermo	Fermo	Fermo
Cabernet Volos	Mosso -	Fermo	Fermo	Fermo	Fermo	Fermo	Fermo	Fermo
Merlot	Mosso -	Fermo	Fermo	Fermo	Fermo	Fermo	Fermo	Fermo
Sauvignon (bianco)	Mosso -	Fermo	Fermo	Fermo	Fermo	Fermo	Fermo	Fermo
Fleurtaï	Mosso -	Fermo	Fermo	Fermo	Fermo	Fermo	Fermo	Fermo
Bianco Secco	Mosso -	Fermo	Fermo	Fermo	Fermo	Fermo	Fermo	Fermo
Chardonnay	Mosso -	Fermo	Fermo	Fermo	Fermo	Fermo	Fermo	Fermo
Cabernet Sauvignon	Frizzante +	Frizzante +	Frizzante -	Mosso +	Mosso -	Fermo	Fermo	Fermo
Cabernet Franc	Frizzante +	Frizzante +	Frizzante -	Mosso +	Mosso -	Fermo	Fermo	Fermo
Verduzzo Trevigiano	Frizzante +	Frizzante +	Frizzante -	Mosso +	Mosso -	Fermo	Fermo	Fermo
Bianco de Gigio	Frizzante +	Frizzante +	Frizzante -	Mosso +	Mosso -	Fermo	Fermo	Fermo
Manzoni Bianco	Frizzante +	Frizzante +	Frizzante -	Mosso +	Mosso -	Fermo	Fermo	Fermo
Pinoï Nero	Frizzante +	Frizzante +	Frizzante -	Mosso +	Mosso -	Fermo	Fermo	Fermo
Glera o Prosecco	Frizzante +	Frizzante +	Frizzante	Frizzante -	Mosso +	Mosso -	Fermo	Fermo
Refosco dal P. Rosso	Frizzante +	Frizzante +	Frizzante	Frizzante -	Mosso +	Mosso -	Fermo	Fermo
Franconia	Frizzante +	Frizzante +	Frizzante	Frizzante -	Mosso +	Mosso -	Fermo	Fermo
Soreli	Frizzante +	Frizzante +	Frizzante	Frizzante -	Mosso +	Mosso -	Fermo	Fermo
Malbec	Frizzante +	Frizzante +	Frizzante	Frizzante -	Mosso +	Mosso -	Fermo	Fermo
Traminer Aromatico	Frizzante +	Frizzante +	Frizzante	Frizzante -	Mosso +	Mosso -	Fermo	Fermo
Ribolla Gialla	Spumante +	Spumante +	Spumante -	Frizzante +	Frizzante +	Frizzante -	Mosso +	Mosso -
Grapariol	Spumante +	Spumante +	Spumante -	Frizzante +	Frizzante +	Frizzante -	Mosso +	Mosso -
Raboso (amabile)	Spumante +	Spumante +	Spumante -	Frizzante +	Frizzante +	Frizzante -	Mosso +	Mosso -
Rosato	Spumante +	Spumante +	Spumante -	Frizzante +	Frizzante +	Frizzante -	Mosso +	Mosso -
Marzemino Rosso	Spumante +	Spumante +	Spumante -	Frizzante +	Frizzante +	Frizzante -	Mosso +	Mosso -
Verduzzo Friulano	Spumante +	Spumante +	Spumante -	Frizzante +	Frizzante +	Frizzante -	Mosso +	Mosso -
Schioppettino	Spumante +	Spumante +	Spumante -	Frizzante +	Frizzante +	Frizzante -	Mosso +	Mosso -
Moscato Giallo	Spumante +	Spumante +	Spumante -	Frizzante +	Frizzante +	Frizzante -	Mosso +	Mosso -

## Legenda:

Caratteristica	Pressione del vino	Peso bottiglia
Fermo	0 atmosfere	300 - 400 grammi
Mosso	0,5 - 1,0 atmosfere	400 - 600 grammi
Frizzante	1,0 - 2,5 atmosfere	600 - 700 grammi
Spumante	2,5 - 5,0 atmosfere	700 - 900 grammi

I valori indicati valgono per una temperatura ideale di 18°. Condizioni di temperature diverse da quella ideale ovvero troppo basse o troppo alte, per gli ambienti di conservazione del prodotto (cantine troppo fredde o troppo calde) o per le condizioni climatiche (inverni troppo lunghi e rigidi e/o primavera anticipate), rallentano o accelerano i tempi di raggiungimento dei valori desiderati del vino.

• *Le damigiane scolmate vanno al più presto ristrette in recipienti piccoli (bottiglie, bottiglioni).*