LE RIVE

FAMIGLIA BONATO DAL 1888

Calendario per imbottigliare 2024

dal	27	Dicembre	al	11	Gennaio
dal	25	Gennaio	al	10	Febbraio
dal	24	Febbraio	al	10	Marzo
dal	25	Marzo	al	8	Aprile
dal	24	Aprile	al	8	Maggio
dal	23	Maggio	al	6	Giugno
dal	22	Giugno	al	5	Luglio
dal	21	Luglio	al	4	Agosto
dal	19	Agosto	al	3	Settembre
dal	18	Settembre	al	2	Ottobre
dal	17	Ottobre	al	1	Novembre
dal	15	Novembre	al	1	Dicembre
dal	15	Dicembre	al	30	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. Sau.)	**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**
Fleurtai	**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**
Pinot 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**
Malbech	**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 primavere anticipate), rallentano o accellerano i tempi di raggiungimento dei valori desiderati del vino.

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