



Le Rive®

Vino Bianco - Marca Trevigiana I.G.T.



<i>PROVENIENZA:</i>	<i>Da Nostri vigneti di Negrisia (Tv)</i>
<i>MATURAZIONE:</i>	<i>Metà Settembre.</i>
<i>ALLEVAMENTO:</i>	<i>G.D.C.</i>
<i>DENSITÀ VITI:</i>	<i>4000 piante/ettaro</i>
<i>TERRENO:</i>	<i>Ricco di scheletro, sciolto, calcareo.</i>
<i>VINIFICAZIONE:</i>	<i>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. La presa di spuma (o seconda fermentazione) avviene a bassa temperatura in autoclave.</i>
<i>GRADO:</i>	<i>10,50 – 11,50 % vol.</i>
<i>DESCRIZIONE:</i>	<i>Vino morbido, acidulo, dal profumo intenso, fruttato, floreale.</i>
<i>ABBINAMENTI:</i>	<i>Superbo con l'anguilla e le ricche carni di fiume. Ottimo come aperitivo o da intermezzo con pasticceria secca.</i> <i>Servire a 8-10°C.</i>
<i>CONSERVAZIONE:</i>	<i>In luogo fresco a 12-16 °C, al riparo dalla luce, evitando soste lunghe in frigo.</i>

Le Rive di Bonato Andrea & Luigi S.S. Azienda Agricola. Via Grave di Negrisia, 50 - 31047 Negrisia di Ponte di Piave (TV)

Tel. 0039 0422 754137 - Fax 0039 0422 854812 - P.IVA 04297170260 - www.lerive.it - info@lerive.it