

# LE RIVE



FAMIGLIA BONATO  
DAL 1888



*“Chi no beve in  
compagnia o l'è un ladro  
o l'è una spia”*

## CABERNET FRANC

**Maturazione:** fine settembre

**Allevamento:** Cordone libero

**Densità viti:** 4000 piante/ettaro

**Terreno:** medio impasto, ricco di ferro e calcare.

**Vinificazione:** dopo la vendemmia, bucce e mosto fermentano per circa 8-10 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 % vol. circa

**Descrizione:** vino asciutto, morbido, di giusto corpo, con piacevoli sentori erbacei.

**Abbinamenti:** da tutto pasto, si sposa con carni rosse e primi piatti saporiti. Servire a 16-18°C.

**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.