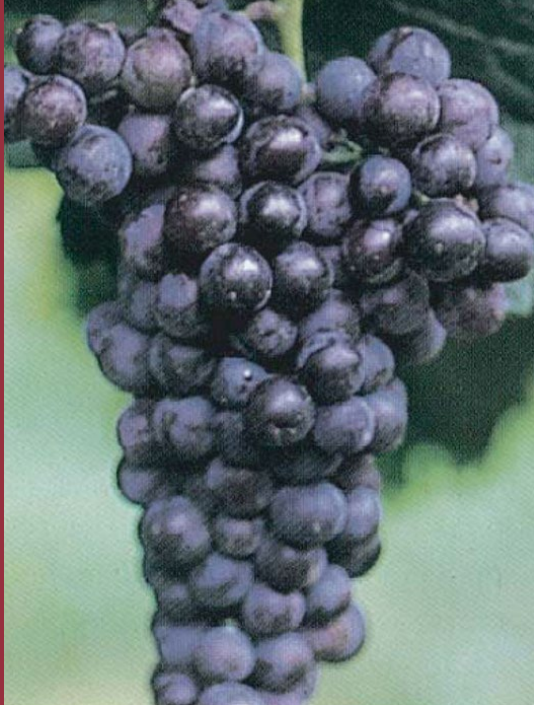


# LE RIVE



FAMIGLIA BONATO  
DAL 1888



*“Val de pì un bicer  
de Raboso che tuta  
l’acqua del Piave”*

## RABOSO

**Maturazione:** fine ottobre

**Allevamento:** Guyot, G.D.C., Cordone libero

**Densità viti:** 4500 piante/ettaro

**Terreno:** medio impasto, ricco di microelementi, con struttura calcarea

**Vinificazione:** dopo la vendemmia, bucce e mosto fermentano per circa 5-8 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. La temperatura viene in seguito abbassata per bloccare lievemente la fermentazione ed ottenere un vino amabile. Il vino viene poi lasciato affinare per alcuni mesi in vasche di cemento.

**Grado:** 11% vol. circa

**Descrizione:** all’olfatto spicca il ribes e la marasca. Attraverso un’accurata vinificazione il nostro Raboso Piave armonizza ed ammorbidisce le caratteristiche tipiche del vitigno.

**Abbinamenti:** da giovane è vino da antipasti all’italiana e piatti rustici della cucina regionale. Pane e salame è la sua morte. Servire a 14-16°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.