

# LE



# RIVE

FAMIGLIA BONATO DAL 1888

## *Calendario per imbottigliare 2025*

dal 15	Gennaio	al 29	Gennaio
dal 14	Febbraio	al 28	Febbraio
dal 16	Marzo	al 29	Marzo
dal 14	Aprile	al 28	Aprile
dal 14	Maggio	al 27	Maggio
dal 12	Giugno	al 26	Giugno
dal 12	Luglio	al 25	Luglio
dal 10	Agosto	al 23	Agosto
dal 9	Settembre	al 22	Settembre
dal 8	Ottobre	al 22	Ottobre
dal 7	Novembre	al 21	Novembre
dal 6	Dicembre	al 20	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
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
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 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).*