



LE RIVE

BIANCO VERONESE IGT 100% GARGANEGA

LE RIVE È VINO CHE VA ACCOMPAGNATO ALLA LUCE LANGUIDA DI UNA CANDELA SU DI UNA TAVOLA IMBANDITA OPPURE AL CREPITIO DEL FUOCO NEL CAMINETTO COME UN BUON COMPAGNO DI LETTURE. LA GARGANEGA SURMATURA ED IL LUNGO AFFINAMENTO GLI DONANO UN CORPO PIENO CHE SEDUCE I SENSI ED UN COLORE CALDO CHE LAMBISCE I PENSIERI.

VIGNETO

Raccogliamo le uve per questo vino in un piccolo appezzamento di circa un ettaro esposto a pieno sud ed appartenente all'u.g.a. Fittà. Si trova ad un'altitudine di circa 260 metri ed è composto da un terreno di chiara origine vulcanica a tessitura argilloso-limoso. Il vigneto è caratterizzato da una forte pendenza (45%), il termine dialettale "rive" infatti indica un terreno particolarmente ripido e scosceso.

SCHEDA TECNICA

Prima annata di produzione: 1992

Vendemmia: manuale in cassetta a fine ottobre

Materiale maturazione: botti grandi di rovere

Gradazione alcolica: 13,50% Vol.

Fermentazione alcolica: in botte grande (25 hl) di rovere francese

Durata della fermentazione alcolica: 20 giorni

Temperatura fermentazione alcolica: 15-18 °C

Fermentazione malolattica: spontanea in botte grande

Maturazione: in botte grande per 15 mesi a contatto con le proprie fecce senza nessun travaso

Filtrazioni: solo una filtrazione a membrana prima dell'imbottigliamento

Affinamento: 12 mesi in bottiglia

SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore: giallo intenso con riflessi dorati.

Naso: frutti gialli maturi, agrumi canditi e spezie dolci si uniscono a sbuffi marini e note fumé.

Palato: ampio ed elegante. Lunghissima la persistenza sapida e minerale.

Temperatura di servizio: 13/14 °C

ABBINAMENTO

Le Rive sposa i sapori intensi. Ottimo con gli arrostiti di carne bianca o con i crudi di carne, si abbina molto bene anche alle cucine etniche più speziate.

In sintonia con pesci grassi e formaggi stagionati, accompagna in generale tutti quei piatti che riescono a combinare sapidità ed un tocco di dolcezza.

SUAVIA

Suavia Azienda Agricola - Frazione Fittà via Centro 14 - 37038 Soave (VR) - Italia
t. +39 045 767 50 89 | info@suavia.it | www.suavia.it