

27 > PUGLIA - RIVERA

Da Castel del Monte un inno agli autoctoni

È terminato di recente il rinnovamento della storica azienda pugliese, e le etichette da 9 sono diventate 17. Un ricco patrimonio di vini classici e innovativi, tra i quali meritano una menzione gli autoctoni di Castel del Monte, vinificati in purezza contrariamente alla tradizione locale dell'uvaggio. La Rivera ce ne propone due che sorprendono per freschezza e gradazione alcolica moderata, merito di varietà che riescono a maturare lentamente nella calda estate pugliese. Il **Pungiroso**, Bombino nero Castel del Monte Doc è un rosato da uve "dedicate". Il Bombino nero è infatti tradizionalmente utilizzato, per la sua buccia sottile e delicata, per produrre i rosati della Doc Castel del Monte. È ottenuto con macerazione a freddo delle bucce per 20 ore a cui seguono svinatura e fermentazione a temperatura controllata. Al bellissimo e invitante colore si accompagnano freschezza ed eleganza nei profumi. Il **Marese**, Bombino bianco Castel del Monte Doc, è un bianco di bella struttura e freschezza da uve raccolte leggermente surmature per permettere lo sviluppo di profumi più complessi. Dopo la vinificazione il vino riposa per 2 mesi sui lieviti in serbatoi di acciaio. Infine, è uscita la nuova annata di un grande classico: **Il Falcone**, Castel del Monte Riserva 2005, da Nero di Troia e Montepulciano. Le uve vengono macerate per 12-14 giorni in acciaio con frequenti rimontaggi. Il vino matura poi 12-14 mesi in barrique di rovere francese di varie età, dove affina i tannini e migliora l'armonicità senza acquisire eccessivo legno. Un anno in bottiglia completa la sua maturazione e gli permette di esprimere la complessità e l'eleganza che lo hanno reso apprezzato in tutto il mondo.

Carta d'identità

Anno di fondazione: 1950

Ettari vitati: 95

Principali vitigni: Nero di Troia, Montepulciano, Bombino bianco, Bombino nero

Bottiglie/anno: 1.500.000

Proprietà: De Corato e Gancia

Indirizzo: S.P. 231 Km 60,500

Andria (Barletta-Andria-Trani)

☎ 0883.56.95.10

✉ info@rivera.it

www.rivera.it

PUNGIROSA

Uve: Bombino nero

Vinificazione con contatto di 20 ore sulle bucce a 5 °C. **Gradi:** 12% vol.

Bottiglie: 35.000

MARESE

Uve: Bombino bianco

Vinificazione in acciaio e maturazione sui lieviti per 2 mesi. **Gradi:** 12% vol.

Bottiglie: 30.000

IL FALCONE

Uve: Nero di Troia 70%, Montepulciano 30%. Vinificazione in acciaio e maturazione in barrique. **Gradi:** 13,5% vol.

Bottiglie: 150.000

Pungiroso
Castel del Monte
Doc 2009



Marese
Castel del Monte
Doc 2009



Il Falcone
Castel del Monte
Riserva Doc 2005



Vuoi degustare questi vini? www.ennevolteciviltadelbere.it