

RIVERA

ANNO DI FONDAZIONE: 1950 ♦ PROPRIETÀ: famiglia de Corato ♦ AGRONOMO: Carlo de Corato ♦ ENOLOGO: Leonardo Palumbo ♦ BOTTIGLIE PRODOTTE: 1.300.000 ♦ EXPORT: 45% (33 Paesi) ♦ ETTARI VITATI: 90 ♦ VENDITA DIRETTA: 9-13/14-17.30. Referente: Valeria Campanile ♦ VISITE ALL'AZIENDA: 9-13/14-17.30. Referente: Roberta Tanzi

CONTATTI: Direttore commerciale, marketing e comunicazione: Sebastiano de Corato
 ✉ sebastiano@rivera.it - Direttore vendite Italia: Marco Sassano ✉ marco.sassano@rivera.it
 AZIENDA AGRICOLA RIVERA SPA - S.P. 231 Km 60,500 - 76123 Andria
 ☎ 0883.56.95.01 ✉ info@rivera.it - www.rivera.it

Chi siamo Fondata da Sebastiano de Corato all'inizio degli anni Cinquanta, Rivera è tra le aziende storiche della vitivinicoltura pugliese e ha sempre puntato alla valorizzazione delle varietà autoctone locali introducendo altresì alcuni vitigni internazionali. Oggi la cantina, tra le protagoniste della rinascita qualitativa e d'immagine della Puglia, è tornata interamente nella proprietà della famiglia de Corato ed è guidata da Carlo insieme ai figli Sebastiano e Marco.



CARLO DE CORATO CON I FIGLI SEBASTIANO E MARCO

Nel futuro «Dopo aver completato un programma quindicennale di investimenti nelle cantine», spiega Sebastiano de Corato, «l'azienda si concentrerà sulla riorganizzazione della rete commerciale nel mercato nazionale, con personale composto da professionisti dell'Horeca che siano in grado di trasmettere sul mercato l'immagine della Rivera e il livello di qualità raggiunto con i nostri vini. Quanto all'estero, stiamo sviluppando i mercati del Nord America ed esplorando quelli asiatici».

IL VINO DELL'ANNO

Il Falcone, Castel del Monte Riserva Doc 2007

«Il Falcone è il nostro vino più importante perché esprime lo stile dell'azienda, il carattere del territorio e delle varietà autoctone di Castel del Monte, Nero di Troia e Montepulciano», ci dice Sebastiano de Corato. Prodotto per la prima volta nel 1971, è da sempre uno dei prodotti più rappresentativi della Puglia e ha mantenuto la sua personalità da grande classico, pur evolvendosi attraverso innovazioni viticole ed enologiche. Una novità che riguarda proprio l'annata 2007 è l'adeguamento della maturazione necessaria per ammorbidire la sua struttura, passata dalla sola barrique all'attuale 50 per cento di periodo in botti grandi e il restante in legno. «Abbiamo cercato un migliore equilibrio per fargli esprimere ancor di più il territorio e le sue varietà», spiega de Corato. Sul piano organolettico il Falcone Riserva 2007 è un vino elegante, ma al tempo stesso fresco e dal frutto vivace. **ABBINAMENTO:** braciola di cavallo in ragu. **TUTTI I VINI** a pagina 337.

