

Lama di Corvo è il prestigioso vino bianco che Casa Rivera ha voluto dedicare al nuovo vigneto piantato sulle rocciose colline in località Lama di Corvo nella parte settentrionale della zona doc Castel del Monte. E' ottenuto da uva Chardonnay vendemmiata con una accurata raccolta manuale e successivamente sottoposta a pigiatura soffice. Il mosto ottenuto fermenta in piccoli carati di rovere francese dove poi prosegue l'affinamento del vino per 8 mesi. Per lasciare intatta la sua ricchezza aromatica il vino non subisce la stabilizzazione a freddo prima dell'imbottigliamento.



Zona di produzione: Colline dell'Alta Murgia a nord ovest di Bari, nella zona DOC Castel del Monte.

Varietà: 100% Chardonnay.

Vigneti: Piantati su terreni rocciosi ad un'altitudine di 350 metri s.l.m., sono allevati a cordone speronato con una densità d'impianto di 4.800 viti per ettaro. Le rese sono mantenute a 80-90 quintali per ettaro.

Vinificazione: L'uva è vendemmiata a mano in cassette da 20 Kg la seconda settimana di agosto. L'uva subisce una pigiatura molto soffice e il mosto è trasferito in barriques nuove di rovere francese da 225 litri dove inizia una lenta fermentazione a 18 °C.

Maturazione: Il vino continua la maturazione nelle stesse barriques per ulteriori 8 mesi dove subisce il batonage 2 volte alla settimana per rimiscolare le fecce. Non filtrato, il vino sosta in bottiglia per ulteriori 4 mesi prima della commercializzazione.

Dati analitici: Alcool 13,5%; acidità totale 5,80 g/l; pH 3,25; zuccheri residui 2,2 g/l; SO₂ totale 80 mg/l;

Note di degustazione: Colore giallo paglierino carico. Il ricco bouquet esprime sentori complessi, ma freschi, di banana e albicocca matura con aggiunta di note speziate di cannella e zafferano che però non sovrastano il frutto. Di grande fittezza e viscosità, si fa apprezzare in bocca per l'equilibrio tra complessità aromatica e freschezza del frutto.

Abbinamenti gastronomici: La sua complessità aromatica lo rende ideale per accompagnare antipasti, primi e secondi piatti ricchi di sapore a base di pesce, ma anche di carni bianche, quali ad esempio cozze in crema di zafferano, tagliolini al salmone, faraona al ginepro.

Conservazione: Se conservato correttamente, questo vino può invecchiare 4-5 anni.