

IL FALCONE

Castel del Monte doc Riserva

Il Falcone è uno dei più prestigiosi vini rossi pugliesi con il quale la Rivera ha voluto ricordare l'imperatore Federico II di Svevia che fece costruire nei pressi di Andria il famoso e misterioso "Castel del Monte" dal quale poteva dilettersi nella caccia con il falco. Secoli dopo il castello ha dato il suo nome alla circostante zona DOC. Il Falcone è ottenuto da una rigorosa selezione di uve dai vigneti più vecchi delle varietà autoctone Nero di Troia, che conferisce al vino tutto il suo carattere e struttura, e Montepulciano che contribuisce alla sua armonicità. La maturazione per 12 mesi in barriques di rovere francese e per un ulteriore anno in bottiglia permettono a Il Falcone di sviluppare gran carattere ed eleganza ed una notevole capacità d'invecchiamento.



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

Varietà: 70% Nero di Troia, 30% Montepulciano.

Vigneti: Vecchi vigneti piantati su terreni tufacei profondi ad un'altitudine di 200 metri s.l.m. e allevati a cordone speronato con una densità di 4.800 viti per ettaro. Le rese sono mantenute a 90-100 quintali per ettaro.

Vinificazione: L'uva è vendemmiata tra la metà di ottobre e la prima settimana di novembre. La macerazione dura 12-14 giorni in vinificatori di acciaio con frequenti rimontaggi allo scopo di ottenere una migliore estrazione di sostanze aromatiche e coloranti e al tempo stesso ammorbidire la massa tannica.

Maturazione: Il vino matura per 12-14 mesi in barrique di rovere francese di varie età dove affina i tannini e migliora la sua armonicità senza tuttavia acquisire un eccessivo carattere di legno. Prima dell'imbottigliamento il vino viene filtrato ma non subisce stabilizzazione a freddo. Un ulteriore affinamento di un anno in bottiglia completa la ma-

turazione del vino e gli permette di esprimere la sua complessità ed eleganza.

Dati analitici: Alcool 13,5%; acidità totale 5,50 g/l; pH 3,40; zuccheri residui 1,7 g/l; SO₂ totale 80 mg/l.

Note di degustazione: colore rosso granato fitto; bouquet complesso con note di frutta matura, cuoio, tabacco e spezie; palato pieno, austero, corposo di grande struttura, molto lungo ed equilibrato.

Abbinamenti gastronomici: La stoffa consistente ed elegante lo rendono adatto a cibi particolarmente saporosi quali i grandi arrostiti di carni rosse, la selvaggina da pelo, le carni a base di salse forti e i formaggi stagionati. Servire a 18°-20°C avendo cura di consentire al vino una opportuna ossigenazione. Per apprezzare a pieno il suo bouquet, è indispensabile un bicchiere a larga superficie.

Conservazione: se le bottiglie sono conservate correttamente questo vino può invecchiare in bottiglia 8-10 anni.