



CAPPELLACCIO

Aglianico, Castel del Monte doc, Riserva

L'Aglianico è una delle varietà più antiche del mondo, essendo stata introdotta dagli Antichi Greci quasi 3.000 anni fa in quella zona dell'Italia Meridionale che essi chiamavano Enotria o Terra del Vino. Ai giorni nostri, le sue qualità sono ampiamente riconosciute: per la complessità, eleganza e capacità d'invecchiamento dei suoi vini, l'Aglianico è stato definito il "Nebbiolo del Sud". Il Cappellaccio prende il suo nome dalla crosta calcarea che si trova a circa 30-40 cm di profondità nei terreni tufacei della zona doc Castel del Monte e che è necessario rompere per poter piantare i vigneti. Il Cappellaccio Aglianico Riserva è un vino che esprime al massimo le caratteristiche di questa varietà; dopo due anni di invecchiamento, di cui uno in barriques di rovere francese, acquista eleganza, armonia e complessità nelle sue espressioni organolettiche mantenendo un potenziale di grande evoluzione negli anni successivi.



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

Varietà: 100% Aglianico.

Vigneti: Piantati su terreni tufacei profondi ad un'altitudine di 200 metri s.l.m. sono 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 a metà ottobre. 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: La maturazione per 12 mesi in barrique di rovere francese di varie età permette al vino di migliorare 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 maturazione del vino e gli permette di esprimere al meglio tutte le caratteristiche della varietà.

Dati analitici: Alcool 13,5%; acidità totale 5,7 g/l; pH 3,45; zuccheri residui 1,5 g/l; SO₂ totale 70 mg/l.

Note di degustazione: colore rosso granato fitto; bouquet intenso e complesso tipico della varietà con note di frutta rossa matura, cuoio e spezie; palato caldo e pieno, dotato di grande struttura ben bilanciata dal frutto, finale lungo e asciutto.

Abbinamenti gastronomici: Primi piatti con sughi di carne, carni, in particolare ovine, cotte al forno, formaggi a pasta medio-dura. Servire a 18°-20°C.

Conservazione: se le bottiglie sono conservate correttamente questo vino può evolversi felicemente in bottiglia per 7-8 anni.



Azienda Vinicola Riviera S.p.A. - S.P. 231 Km.60,500 - Contrada Riviera 70031 - Andria (Ba) - Italia
Tel. +39 0883 569501 - 569510 Fax +39 0883 569575 - www.riviera.it - info@riviera.it - P.IVA 00252880729