

VIOLANTE

Nero di Troia

Castel del Monte doc

Con questo vino la Rivera ha voluto coniugare la ricchezza di carattere e di aromi dal netto sentore di viola del Nero di Troia con la freschezza del frutto e la bevibilità. Il risultato è un vino che esprime un immediato piacere al naso e al palato, pur mantenendo una discreta struttura e complessità. Da apprezzare a temperatura di cantina solo o abbinato a zuppe, paste con sughi saporiti e carni.



Zona di produzione: Comune di Andria nel nord della zona a denominazione di origine controllata "Castel del Monte".

Vigneto: allevato a cordone speronato con densità d'impianto di 4.800 viti/Ha. su terreno calcareo profondo a 200-230 metri s.l.m. La resa per ettaro è di 110 q.li/ha.

Vinificazione: La vendemmia avviene nella seconda decade di ottobre. La macerazione viene effettuata per 8-10 giorni a 25°C in vinificatori in acciaio inox con delestage a rottura di cappello e rimontaggi. Con queste tecniche si riesce a ottenere una ottima estrazione delle sostanze coloranti e aromatiche pur contenendo l'impatto gustativo dei tannini.

Affinamento del vino: Il vino riposa per un anno in vasche di cemento vetrificato per permettergli di affinarsi senza perdere i caratteri di freschezza che lo contraddistinguono.

La commercializzazione inizia a marzo dopo un paio di mesi di affinamento in bottiglia.

Dati analitici: Alcool 13%; Acidità totale 5,65g/l; pH 3,45; Zuccheri residui 1,6 g/l; So2 totale 78 mg/l.

Esame organolettico: Colore violaceo intenso ma limpido; profumo intenso e fresco di piccoli frutti rossi con tipiche note di viola mammola; palato succoso e pieno, ma fresco e con un buon equilibrio tra frutto e struttura.

Abbinamenti gastronomici: Si accompagna ad zuppe, paste con sughi saporiti e carni ma può anche essere apprezzato da solo.