

“THE WINE ADVOCATE” DI ROBERT PARKER “ENTUSIASMATO” DAI VINI RIVERA

Andria, 19/05/2009

Gentili Signori,

Siamo orgogliosi di condividere i lusinghieri giudizi pubblicati sul n. 182 del 28 aprile 2009 della rivista USA “The Wine Advocate” dell’ influente Robert Parker Jr.

“Sono rimasto entusiasmato dalle nuove annate della Rivera, una delle più importanti cantine pugliesi. I loro vini hanno uno stile che esprime pienamente i caratteri varietali in una interpretazione moderna”.

La Rivera ha particolarmente apprezzato non solo i punteggi molto alti ottenuti sui singoli vini che rappresentano il vertice qualitativo della sua produzione, ma ancor più i commenti espressi, a partire da quello generale sopra riportato, che bene evidenziano il raggiungimento dell’obiettivo che l’azienda persegue da anni: valorizzare le caratteristiche varietali dei vitigni autoctoni del nord della Puglia puntando ad una interpretazione tecnica che ne evidenzi tutti i punti forti.

Qui di seguito i giudizi sui singoli vini:

IL FALCONE, Castel del Monte Riserva 2004

93 punti

“Il Falcone Riserva 2004, il vino punta della cantina, è un viaggio de 70% Nero di Troia e 30% Montepulciano che ha maturato per 12 mesi in legno francese. In questa annata Il Falcone Riserva è grandioso. Aromi di terra, cuoio, prugna, ciliegia e erbe emergono con uno stile favoloso appena questo vino dalla grande struttura e fittezza mostra le sue qualità. Il vino possiede una densità più che sufficiente per bilanciare i tannini durante tutto il percorso gustativo fino al lungo finale in cui un ritorno catramoso fornisce il punto esclamativo finale. Per dirla semplicemente, si tratta di un vino avvincente dalla Rivera e sicuramente tra i pochi vini davvero importanti prodotti in Puglia oggi. Stima sulla maturazione: 2010-2019.”

CAPPELLACCIO, Castel del Monte Aglianico Riserva 2004

92 punti

“Il Cappellaccio Aglianico 2004 è semplicemente superbo con i suoi densi strati di profumata composta di frutta nera che emergono dal bicchiere in uno stile convincente. L’Aglianico in Puglia tende a prodursi in espressioni varietali più fruttate, cosa che questo vino possiede in abbondanza. Suggestioni di violette, minerali, mentolo e terra permangono su un finale potente ma elegante. Il vino è incredibilmente delizioso oggi ma sembra avere il pedigree per potersi mantenere piacevole per qualche anno ancora. Il Cappellaccio ha passato due anni in legno di cui uno in barrique di rovere francese. Stima sulla maturazione: 2009-2016.”

PUER APULIAE, Castel del Monte Nero di Troia 2005

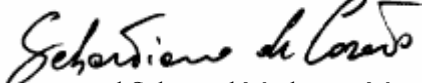
90 punti

“Il Puer Apuliae Nero di Troia 2005, maturate in barrique di rovere francese è un vino scuro e denso impregnato di composta di frutta nera, terra, erbe dolci e liquerizia. Si tratta di un vino austero e fitto con tannini potenti che richiederanno maturazione in bottiglia o, ancora meglio, cibi similmente ricchi. Nonostante il suo carattere decisamente rustico, mi è piaciuta molto la personalità unica di questo vino Stima sulla maturazione: 2010-2015.

Le precedenti annate dei vini summenzionati sono state così commentate dalla stessa rivista nel febbraio 2008: **Il Falcone 2003: 92 punti - Puer Apuliae 2004: 90 punti - Cappellaccio 2003: 88 punti**

Possiamo dichiararci orgogliosi di tali riconoscimenti alla qualità dei nostri vini e siamo sicuri che vorrete trasmettere queste informazioni ai Vostri colleghi e clienti.

Sebastiano de Corato



International Sales and Marketing Manager