ACQUISTATO IL .....

Castel del Monte DOC Riserva Il Falcone 2007

Uno dei più prestigiosi vini rossi pugliesi



Inciso sul 'dritto' delle monete da 1 cent italiane, Castel del Monte domina la Puglia ed il suo territorio, icona della Murgia e dei suoi vini. Dalle vigne di Nero di Troia e Montepulciano nasce una Riserva, il Falcone, che negli anni è diventata una delle bandiere dell'enologia pugliese, facendo conoscere questa regione con un vino fine ed elegante, capace di invecchiare. Il 2007 esprime note balsamiche e fumé, e avvolge il palato con tannini fini e persistenti.

Castel del Monte: Il suo nome e la sua qualità vogliono essere un omaggio di Rivera all'imperatore Federico II di Svevia, che amava cacciare con il falcone nelle campagne intorno a Castel del Monte. Dobbiamo fare un salto agli inizi del secolo scorso per risalire alle origini dell'Azienda Vinicola Rivera. In quegli anni Giuseppe de Corato decide di acquistare la vasta tenuta Rivera, in agro di Andria, e coltivare i terreni a vite, ulivo e grano. Nel 1950 suo figlio Sebastiano fonda l'Azienda Vinicola Rivera, conscio del potenziale vitivinicolo della zona di Castel del Monte e deciso a valorizzarlo: i vigneti vengono rinnovati, fino agli attuali 95 ettari divisi in tre corpi principali (Tafuri, Coppa e Lama di Corvo) e si producono vini di qualità adottando le tecniche più avanzate dell'epoca. Negli Anni 60 la vecchia cantina viene ristrutturata e alla parte storica si aggiunge una nuova ala realizzata con vasche in cemento vetrificato ora completamente termocondizionate. La struttura viene poi completata da una modernissimo reparto di vinificazione. All'inizio degli anni '80, Carlo, figlio di Sebastiano decide di introdurre nei vigneti varietà internazionali nobili a bacca bianca, (come il Sauvignon e lo Chardonnay, scelta in seguito premiata con l'inclusione di tali varietà nel disciplinare di produzione della DOC Castel del Monte), accanto alle varietà tradizionali Pampanuto e Bombino Bianco (bacca bianca) e Bombino Nero, Nero di Troia, Montepulciano e Aglianico (bacca scura). Il Falcone in particolare è ottenuto da uve Nero di Troia, varietà diffusa nel centro-nord della Puglia e sicuramente tra le varietà più significative di questa regione, e uve Montepulciano, varietà a bacca rossa diffusa in tutte le regioni adriatiche, dalle Marche alla Puglia dove, per l'armonicità e morbidezza dei suoi tannini, viene utilizzata in assemblaggio con varietà dal carattere più marcato. Rivera oggi porta avanti l'impegno iniziato con la gestione di Sebastiano, rappresentante della quarta generazione della famiglia de Corato,che punta sulla valorizzazione delle varietà autoctone per ottenere vini di grande pregio e carattere.

La Vigna

Terreno	Tufaceo
Esposizione	Est-ovest, 200 m s.l.m.
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	4.800 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Puglia
Uve	70% Nero di Troia, 30% Montepulciano
Gradazione	13,5% vol.
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Da godersi nei prossimi 5 anni
Abbinamento	Grandi arrosti di carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati
Vinificazione	L'uva è vendemmiata tra la terza e la quarta settimana di ottobre. La macerazione dura 15 giorni in vinificatori di acciaio con delestage e frequenti rimontaggi allo scopo di ottenere una migliore estrazione di sostanze aromatiche e coloranti e al tempo stesso ammorbidire la massa tannica. Il vino matura per 14 mesi metà in in barriques di rovere francese di varie età e metà in botti di rovere francese da 30 Hl, dove affina i tannini e migliora la sua armonia senza tuttavia acquisire un eccessivo carattere di legno. Un ulteriore affinamento di un anno in bottiglia completa la sua maturazione e gli permette di esprimere la sua complessità ed eleganza
Sensazioni	Colore rosso granato intenso; al naso esprime note balsamiche e fumé; all?assaggio avvolge il palato con tannini fini e persistenti

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821