



ACQUISTATO IL

"Cappellaccio" Aglianico Castel del Monte DOC Riserva 2017

Intenso e tipico



Castel del Monte DOC Riserva, Il Cappellaccio appartiene ai Cru dell'azienda Rivera. 100% Aglianico, esprime tutto il potenziale di questo vitigno, coltivato sulle colline calcaree della zona di Castel del Monte. Il "cappellaccio", infatti, è il nome gergale dello spesso strato di crosta calcarea che si trova nel sottosuolo dell'area di origine, e che deve essere letteralmente spaccato per poter mettere a dimora i nuovi vigneti. Un lavoro faticoso e antico che, però, ripaga nel momento in cui si assaggiano i vini prodotti con le uve che nascono su questo terroir unico nel suo genere. La struttura de Il Cappellaccio è importante ma sapientemente ingentilita grazie a un affinamento in rovere francese di circa 12 mesi. Rosso granato, questo vino presenta un bouquet intenso e tipico per la varietà, con note di frutta rossa matura, cuoio e spezie. In bocca è caldo e pieno. Vino di grande struttura, ha un finale lungo e con equilibrata chiusura tannica. Si sposa con piatti molto saporiti a base di carne rossa, o formaggi stagionati. Buono oggi, è un vino che non ha fretta di essere stappato. Correttamente conservato in una cantina fresca, umida e buia, può tranquillamente maturare per altri 5 o 6 anni senza correre il rischio di perdere energia.

C'era un tempo in cui la Puglia era considerata il serbatoio dell'Italia in termini di vini mediocri. Per lo più rossi potenti e alcolici, spesso utilizzati per dare un aiuto ai delicati vini del nord Italia, più scarichi in termini di colore e alcol. C'era un tempo, appunto. Perché oggi la Puglia può vantare un importante livello qualitativo dei propri vini, capaci di competere ad armi pari sui principali mercati di tutto il mondo. Tra i protagonisti di questo "Rinascimento" pugliese c'è senza dubbio l'azienda Rivera. Fondata alla fine degli anni '40, per molti esperti e appassionati è anzi il simbolo stesso di questa rinascita. Azienda familiare, infatti, da sempre è impegnata nella valorizzazione del proprio territorio. Grazie a un fortunato "progetto qualità" che parte da un'attenta conduzione dei 75 ettari di vigna aziendali, secondo protocolli di agricoltura sostenibile. Vigneti moderni e allevati a spalliera, sono coltivati con le principali varietà autoctone della zona come il Bombino Bianco, il Bombino Nero, il Nero di Troia, il Fiano, l'Aglianico e il Moscato Reale. Ma anche internazionali, come lo Chardonnay e il Sauvignon.

La Vigna	
Terreno	Terreni tufacei
Esposizione	Nord Est
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	4800
Il Vino	
Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Puglia
Uve	100% Aglianico
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	L'uva è vendemmiata a metà Ottobre. La macerazione dura 12-14 giorni in vinificatori d'acciaio, con frequenti rimontaggi allo scopo di ottenere una migliore estrazione di sostanze aromatiche e coloranti e, al tempo stesso, ammorbidire la massa tannica
Sensazioni	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 con equilibrata chiusura tannica

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