ACQUISTATO IL .....

"Marese" Bombino Bianco DOC 2022 2022



Piacevolmente minerale

Marese, Castel del Monte DOC, nasce da una lavorazione in purezza di uve Bombino Bianco, varietà autoctona pugliese che qui, nell'area di Castel del Monte si esprime a livelli altissimi. Per produrlo i tecnici della Rivera attendono il momento giusto per la raccolta. Le uve, infatti, devono essere a un grado di maturazione avanzata, per bilanciare meglio la loro naturale acidità ed esprimere così al massimo il loro carattere varietale. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata, questo bianco affina per 2 o 3 mesi sui propri lieviti in vasche di cemento vetrificato prima di essere messo in bottiglia. Giallo paglierino con riflessi verdognoli, ha profumi freschi e fruttati, con note di mela verde. In bocca è piacevolmente minerale, ben sostenuto da una naturale freschezza. Ottimo in abbinamento ad antipasti e piatti a base di pesce. Sa donare grandi soddisfazioni anche se proposto come aperitivo. Facilmente i nostri ospiti proporranno di proseguire con lo stesso vino per tutto il pasto.

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 famigliare, 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	Calcareo
Esposizione	Nord
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	4800

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Puglia
Uve	100% Bombino Bianco
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	La vendemmia avviene a maturazione avanzata nell'ultima settimana di Settembre. Dopo la pigiatura soffice delle uve, la fermentazione si svol-ge per 10 giorni in acciaio inox alla temperatura controllata di 16-18°C
Sensazioni	Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo intenso, fresco, fruttato con note di mela renetta, pieno palato fresco e fruttato ben bilanciato da una piacevole nota acidula

© 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