



ACQUISTATO IL

"Violante" Nero di Troia Castel del Monte DOC 2020

2020

Giovane e fresco



Svinando

Violante, Castel del Monte DOC, è un vino pensato per esaltare, con uno stile giovane e fresco, l'eleganza del vitigno Nero di Troia. Un varietale tipico della regione Puglia che ha tra i suoi descrittori più comuni proprio il sentore di viola. Nasce da una vinificazione accorta delle uve in purezza. Vendemmia nella seconda decade di ottobre, le uve sono vinificate con una breve macerazione delle bucce a bassa temperatura. Il vino così ottenuto viene lasciato affinare in vasche di cemento vetrificate, con microossigenazione, per circa 12 mesi. Completa poi la sua fase di affinamento con almeno altri 3 mesi in bottiglia.. Ne deriva un vino caratterizzato da una grande piacevolezza, caratterizzato da un colore rosso violaceo limpido e un bouquet intenso e fresco dove, oltre ai piccoli frutti rossi, è facile distinguere la tipica viola mammola. In bocca è succoso e pieno, con un ottimo equilibrio tra frutto e struttura. Servito alla giusta temperatura, tra i 16 e i 18 gradi, sa accompagnare con soddisfazione primi piatti conditi con sughi saporiti e carni.

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	Calcareo
Esposizione	Nord Ovest
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	4800

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Puglia
Uve	100% Nero di Troia
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	dopo 2 anni dalla vendemmia
Abbinamento	Menu di carne

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

Sensazioni Colore rosso violaceo intenso e limpido. Bouquet intenso e fresco di piccoli frutti rossi con tipiche note di viola mammola. Al palato succoso e pieno, ma fresco e con un buon equilibrio tra frutto e struttura

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