

PUER APULIAE

CASTEL DEL MONTE NERO DI TROIA RISERVA D.O.C.G.

Puer Apuliae o Figlio di Puglia era Federico II di Svevia, l'imperatore del XIII secolo che con il Castel del Monte ha lasciato un ricordo indelebile in queste terre. A lui è dedicato questo vino ottenuto da un antico clone ad acino piccolo di Nero di Troia, recuperato e reimpiantato nel vigneto Tafuri dalla Rivera.

Intenso ed elegante con bouquet di viola e ribes nero e un palato di grande fittezza ingentilito dalla maturazione in barrique nuove per 14 mesi, è dotato di grande capacità di invecchiamento.

VARIETÀ: 100% Nero di Troia biotipo ad acino piccolo, risultato di una selezione massale effettuata dalla Rivera negli anni '90.

ZONA DI PRODUZIONE: Comune di Andria nella zona D.O.C.G. Castel del Monte

VIGNETI: Vigneto in contrada Tafuri a 250 metri s.l.m. allevato a cordone speronato con una densità di 4.800 piante per ettaro su terreni calcareo-tufacei profondi e ricchi di scheletro. La resa media è di 60-70 quintali di uva per ettaro.

VINIFICAZIONE: La vendemmia è avvenuta nella terza settimana di ottobre a raggiunta maturazione fenolica. La macerazione in serbatoi di acciaio è durata 16 giorni con *delestage* (separazione del mosto dalle vinacce e successivo rimontaggio) e un'attenta microossigenazione che ha consentito di ammorbidire l'imponente corredo tannico.

AFFINAMENTO: Dopo la fermentazione malolattica il vino è stato trasferito in barriques e tonneaux di rovere francese nuovi dove è maturato per 14 mesi. Imbottigliato non filtrato, il vino è stato affinato per almeno 12 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei; invitante bouquet di ribes nero e viola mammola con note di cipria e anice stellata; elegante palato di frutta nera speziata bilanciato da finale lungo e fitto e rinfrescato da bella acidità.

ABBINAMENTI: La complessità di questo vino richiede l'abbinamento con cibi ricchi di sapori e un buon corredo di grassi: grandi arrostiti di carni rosse, selvaggina da pelo, carni a base di salse forti e formaggi stagionati. Va servito a 18°-20° C dopo opportuna ossigenazione.

CONSERVAZIONE: Se conservato correttamente, il Puer Apuliae può evolvere felicemente in bottiglia per 12-15 anni

DATI ANALITICI: Alcool: 13,5%; Acidità Totale: 5.55 g/l; pH: 3.55; Zucchero Residuo: 1,30 g/l; tot SO2: 70 mg/l.



PREMI e RICONOSCIMENTI

WINE ENTHUSIAST	92 PUNTI
VINOUS	92 PUNTI
BIBENDA	
VITAE	<i>tttt</i>
VINIBUONI D'ITALIA	
GAMBERO ROSSO	
DOCTOR WINE	95 PUNTI
I VINI DI VERONELLI	