

VIOLANTE

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

Con questo vino la Rivera ha voluto coniugare la ricchezza di carattere e di aromi dal netto sentore di viola del Nero di Troia con la freschezza del frutto e la bevibilità. Il risultato è un vino che esprime un immediato piacere al naso e al palato, pur mantenendo una discreta struttura e complessità. Da apprezzare a temperatura di cantina solo o abbinato a zuppe, paste con sughi saporiti e carni.



VARIETÀ: 100% NERO DI TROIA

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

AFFINAMENTO: Per 12 mesi in vasche di cemento vetrificato con microossigenazione. La commercializzazione inizia dopo almeno 3 di mesi di affinamento in bottiglia

DATI ANALITICI: Alcool: 13%; Acidità Totale: 5,60 g/l; pH: 3.45; Zucchero Residuo: 2,90 g/l; SO₂: 70 mg/l

ZONA DI PRODUZIONE: Comune di Andria nel nord della zona a denominazione di origine controllata 'Castel del Monte'

VIGNETI: Allevati a cordone speronato con densità d'impianto di 4.800 viti per ettaro su terreno calcareo profondo a 200-230 metri s.l.m. La resa è di 110 quintali di uva per ettaro

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Colore rosso violaceo intenso e limpido; bouquet intenso e fresco di piccoli frutti rossi con tipiche note di viola mammola; palato succoso e pieno, ma fresco e con un buon equilibrio tra frutto e struttura

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Si accompagna a zuppe, paste con sughi saporiti e carni ma può anche essere apprezzato da solo.

PREMI e RICONOSCIMENTI

SLOW WINE	TOP WINE & QUOTIDIANO
GAMBERO ROSSO	🍷🍷
I VINI DI VERONELLI	★★
LUCA MARONI	91 PUNTI