



Rivera

I VINI PREGIATI DI PUGLIA



Le radici della famiglia de Corato affondano salde nella terra di Puglia, in agro di Andria, sull'altipiano che separa le colline della Murgia e il mare Adriatico dove Giuseppe, patriarca della famiglia nato nella metà dell'Ottocento fu agricoltore dalle grandi qualità imprenditoriali. Nel 1921 acquistò, trasformando in un'azienda viti-olivicola modello, le vaste tenute Rivera appartenute per secoli all'omonima nobile famiglia abruzzese, il cui capostipite fu capitano dell'imperatore Federico II di Svevia che a lui le donò.

È nelle cantine storiche delle tenute che Sebastiano de Corato, il più giovane e visionario dei figli di Giuseppe, fondò alla fine degli anni '40 la Rivera, intuendo il grande potenziale vitivinicolo della zona collinare dominata dall'enigmatico Castel del Monte, capolavoro di Federico II e simbolo del territorio. La sua ambizione di creare un'etichetta che rappresentasse la Puglia nel firmamento enologico e la sua tenacia furono presto premiate rendendo la Rivera emblema dell'enologia della regione e indiscutibile motore della sua rinascita.

Negli anni '70 Carlo, figlio di Sebastiano, fu artefice di sperimentazioni nei vigneti e ammodernamenti in cantina che portarono allo sviluppo di vini innovativi nel panorama enologico regionale. Sotto il suo sguardo, i figli Sebastiano e Marco, rappresentanti la quarta generazione, oggi proseguono con impegno e orgoglio una storia di successo che dura da oltre un secolo e che ha reso i vini Rivera ambasciatori della Puglia nei mercati di tutto il mondo.





Poste sull'antica via Traiana ai piedi delle colline dell'Alta Murgia, le tenute Rivera sono simbolo della storia e dello sviluppo agricolo di un intero territorio. Oggi l'azienda agricola si estende per 150 ettari, equamente suddivisi tra vigneti e oliveti secolari specializzati e coltivati secondo protocolli di agricoltura sostenibile, che circondano il complesso produttivo che racconta, nelle sue stratificazioni, l'evoluzione della produzione vinicola dell'ultimo secolo.

Le cantine storiche, costruite alla fine dell'Ottocento, sono oggi destinate all'affinamento dei vini rossi nelle bottaie interrato contenenti botti e barriques in rovere francese. Dopo primi successi fu edificata negli anni '60 una nuova ala realizzata con vasi vinari in cemento vetrificato, poi rimodernati e completamente termocondizionati, dedicati alla finitura e alla conservazione dei vini bianchi, rosati e rossi più giovani.

Cuore enologico dell'azienda è oggi il moderno ed efficiente reparto di vinificazione sorto a fianco delle vecchie cantine e dotato di serbatoi in acciaio inox di piccole dimensioni destinati alla macerazione dei vini rosati e rossi e alla fermentazione dei bianchi. L'intero complesso aziendale è alimentato da un impianto fotovoltaico che copre il 35% dell'intero fabbisogno energetico.

In applicazione della filosofia aziendale, in tutte le fasi del processo produttivo - allevamento dei vigneti, raccolta delle uve, vinificazione, affinamento e imbottigliamento dei vini - si combinano le più moderne tecniche di viticoltura ed enologia con l'assoluto rispetto dei processi naturali, nell'ottica della sostenibilità ambientale ed economica e del miglioramento continuo della qualità.





I VIGNETI

VIGNETO LAMA DEI CORVI

I terreni posti su altipiani a base calcarea e l'esposizione ai venti settentrionali che arrivano dal mare Adriatico, uniti alle caratteristiche dei vitigni autoctoni dalla maturazione lenta e tardiva, rendono la zona Castel del Monte esempio di come la produzione vinicola pugliese possa proporre da vini dalla sorprendente freschezza, eleganza e longevità.

Anima della Rivera sono i 65 ettari di vigneti, allevati a cordone speronato e a guyot con elevata densità di viti per ettaro e bassa produzione unitaria secondo i protocolli di agricoltura sostenibile certificati SQNPI, per un progetto vitivinicolo che punta tutto sulla qualità e sulla valorizzazione dei diversi terroirs aziendali, mentre pochi fornitori di fiducia colmano il restante fabbisogno di uva.

I fondi Rivera, Torre di Bocca, Tafuri e Monte Carafa, tra i 180 e i 250 metri di altitudine, sono caratterizzati da terreni calcareo-tufacei di sedimentazione marina, poveri e profondi. Qui si coltivano uve autoctone a bacca bianca, come Fiano e Bombino Bianco, dalla sorprendente sapidità, e a bacca rossa - Bombino Nero, Nero di Troia, Aglianico e Montepulciano - di notevole eleganza e struttura.

A questi si aggiunge il suggestivo vigneto Lama dei Corvi, creato frantumando le caratteristiche rocce calcaree su un contrafforte dell'Alta Murgia a 350 metri di altitudine con vista verso il mare Adriatico e il lontano massiccio del Gargano, che dona a Chardonnay e Sauvignon freschezza e mineralità distintiva.



VIGNETO TAFURI

I VINI

La produzione della Riviera è naturalmente incentrata sulla DOC e le DOCG Castel del Monte, di cui è stata con orgoglio fondatrice, ispiratrice dell'evoluzione e interprete di tutti i suoi vitigni e le tipologie, arrivando a sviluppare in oltre 75 vendemmie una gamma ampia e profonda tra vini bianchi, rosati e rossi dai più freschi e delicati ai più complessi e strutturati, tutti accomunati dalla freschezza ed eleganza che contraddistinguono lo stile del territorio.

Una finezza si riflette anche nei vini che rappresentano i principali vitigni e denominazioni del Salento, nel sud della regione, che completano la gamma con vini dalla grande solarità e personalità.

Carattere comune a tutti i vini Riviera è lo stile enologico che interpreta con rigore i differenti terroir e i vitigni, mettendo in luce equilibrio, eleganza e bevibilità per il piacere dei consumatori più attenti.

Uno stile che mette d'accordo il legame con la tradizione e l'attenzione verso le evoluzioni della tecnica e del mercato.



NERO DI TROIA



BOMBINO NERO



CASTEL DEL MONTE

CRU



PUER APULIAE

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

Varietà

100% Nero di Troia
Vigneto Tafuri

Vinificazione

Macerazione delle bucce
per 16 -18 gg a 28°C
con rimontaggi, delestage
e microssigenazione

Affinamento

16 mesi in barrique
e tonneau nuove
di rovere francese e per almeno
12 mesi in bottiglia prima della
commercializzazione.

Note di degustazione

Intense ed eleganti note di ribes,
viola mammola e anice stellato
supportate da nobile struttura
e lungo finale

Grado alcolico

13,5%



IL FALCONE

CASTEL DEL MONTE
ROSSO RISERVA
D.O.C.G.

Varietà

70% Nero di Troia
30% Montepulciano

Vinificazione

Macerazione delle bucce
per 15 gg a 28°C con rimontaggi
e delestage

Affinamento

16 mesi, 50% in barrique
e tonneau e 50% in
botti da 30 hl di rovere francese
e per almeno 12 mesi in bottiglia
prima della
commercializzazione.

Note di degustazione

Note di frutta rossa matura,
foglie di tè, spezie e sottobosco
supportate da struttura
complessa ed elegante

Grado alcolico

13,5%



FABRI

MURGIA
NERO DI TROIA
I.G.T.

Varietà

100% Nero di Troia

Vinificazione

Criomacerazione delle bucce
per 8 ore, svinatura e
fermentazione a 18°C

Affinamento

4 mesi 70% in anfore Tava® e
30% in botti di gres ceramico
Clayver®

Note di degustazione

Amarena, viola e rosa appassita
con ritorni di incenso; palato
fruttato, profondo e sapido

Grado alcolico

13%

CRU



LAMA DEI CORVI

CASTEL DEL MONTE
CHARDONNAY
D.O.C.

Varietà
100% Chardonnay
Vigneto Lama dei Corvi

Vinificazione
Fermentato in tonneau nuove di rovere francese a bassa tostatura a 18°C

Affinamento
8 mesi in tonneau nuove di rovere francese a bassa tostatura

Note di degustazione
Complesse note di frutta bianca matura e delicato boisée su palato cremoso con finale minerale, lungo ed elegante

Grado alcolico
13,5%



CAPELLACCIO

CASTEL DEL MONTE AGLIANICO
RISERVA
D.O.C.

Varietà
100% Aglianico

Vinificazione
Macerazione delle bucce per 15 gg a 28°C con rimontaggi e delestage

Affinamento
14 mesi, 50% in barrique di rovere francese e 50% in botti da 50 hl in rovere di Slavonia e per almeno 12 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

Note di degustazione
Note di visciola, frutti di bosco, cedro e cioccolato. Carnoso con struttura importante e un finale ricco e fruttato

Grado alcolico
13,5%



SCARIAZZO

PUGLIA
FIANO
I.G.T.

Varietà
100% Fiano

Vinificazione
20% del mosto fermenta in barrique di rovere francese e 80% in acciaio a 18°C

Affinamento
9 mesi sui lieviti in vasche di cemento vetrificato

Note di degustazione
Pesca bianca, ananas e fiori di acacia con note fumè su palato complesso, minerale ed elegante

Grado alcolico
13%

INTERNAZIONALI CASTEL DEL MONTE



PRELUDIO N°1

CASTEL DEL MONTE
CHARDONNAY
D.O.C.

Varietà
100% Chardonnay

Vinificazione
Criomacerazione delle
bucce sotto azoto per
12 ore, pressatura e
fermentazione a 18°C

Affinamento
4 mesi sui lieviti
in vasche di cemento vetrificato

Note di degustazione
Nettarine bianche, scorza
di limone e fiori di bianchi.
Fresco e dinamico,
con corpo medio e finale
lungo e pulito

Grado alcolico
13%



TERRE AL MONTE

CASTEL DEL MONTE
SAUVIGNON
D.O.C.

Varietà
100% Sauvignon

Vinificazione
Criomacerazione delle bucce
sotto azoto per 12 ore,
pressatura e fermentazione
a 18°C

Affinamento
4 mesi sui lieviti in vasche
di cemento vetrificato

Note di degustazione
Frutto della passione,
melone e foglia di pomodoro.
Succoso e fruttato, con un
corpo medio e un finale
rinfrescante

Grado alcolico
13%

AUTOCTONI CASTEL DEL MONTE



MARESE

CASTEL DEL MONTE
BOMBINO BIANCO
D.O.C.

Varietà
100% Bombino Bianco

Vinificazione
Criomacerazione delle bucce sotto azoto per 12 ore, pressatura e fermentazione a 18°C in contenitori di acciaio

Affinamento
3 mesi sui lieviti in vasche di cemento vetrificato

Note di degustazione
Intensi fiori e frutta bianca su palato minerale e dalla rinfrescante vena acida

Grado alcolico
12.5%



PUNGIROSA

CASTEL DEL MONTE
BOMBINO NERO
D.O.C.G.

Varietà
100% Bombino Nero

Vinificazione
Criomacerazione delle bucce sotto azoto per 12 ore, pressatura soffice e fermentazione a 18°C in contenitori di acciaio

Affinamento
3 mesi in vasche di cemento vetrificato

Note di degustazione
Delicate note di melograno, fragoline di bosco ed erbe aromatiche su palato succoso dal fresco finale

Grado alcolico
12%



VIOLANTE

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

Varietà
100% Nero di Troia

Vinificazione
Macerazione delle bucce per 9-10 gg a 25°C con rimontaggi e delestage

Affinamento
18 mesi in vasche di cemento vetrificato con microossigenazione

Note di degustazione
Eleganti note di frutti di bosco e viola mammola su palato fruttato e struttura di medio corpo

Grado alcolico
13%

CLASSICI CASTEL DEL MONTE



FEDORA
CASTEL DEL MONTE
D.O.C.
BIANCO

Varietà
60% Bombino Bianco
40% Chardonnay

Vinificazione
Fermentazione
in acciaio a 18°C

Affinamento
3 mesi in vasche di
cemento vetrificato

Note di degustazione
Fresco e fruttato
con note floreali e finale
piacevolmente acidulo

Grado alcolico
12.5%



ROSÉ
CASTEL DEL MONTE
D.O.C.
ROSATO

Varietà
100% Bombino Nero

Vinificazione
Macerazione delle bucce
per 16-18 ore a 16°C,
svinatura e fermentazione

Affinamento
3 mesi in vasche
di cemento vetrificato

Note di degustazione
Fresche note di fragola
e ciliegia su palato fruttato e
piacevolmente acidulo

Grado alcolico
12%



RUPICOLO
CASTEL DEL MONTE
D.O.C.
ROSSO

Varietà
40% Nero di Troia
10% Syrah
50% altre varietà autoctone

Vinificazione
Macerazione delle bucce
a 25°C per 8-9 gg
con frequenti rimontaggi

Affinamento
12 mesi in vasche
di cemento vetrificato

Note di degustazione
Frutta rossa fresca con
piacevoli note erbacee
su palato fruttato e
dall'agile struttura

Grado alcolico
13%

SALENTINI



PRIMITIVO
SALENTO
I.G.T.

Varietà
100% Primitivo

Vinificazione
Macerazione delle bucce
a 25°C per 7-8 gg con
frequenti rimontaggi

Affinamento
9 mesi in vasche di
cemento vetrificato

Note di degustazione
Frutta fresca nera con
note di mora selvatica su
palato dal frutto pieno e
finale di media struttura

Grado alcolico
14%



NEGROAMARO
SALENTO
I.G.T.

Varietà
100% Negroamaro

Vinificazione
Macerazione delle bucce
a 25°C per 7-8 gg con
frequenti rimontaggi

Affinamento
12 mesi in vasche di
cemento vetrificato

Note di degustazione
Frutta nera con tipiche
note di liquirizia su
palato fruttato e di
media struttura

Grado alcolico
13.5%



SALICE SALENTINO
D.O.C.

Varietà
90% Negroamaro
10% Malvasia Nera

Vinificazione
Macerazione delle bucce
a 25°C per 8-9 gg con
frequenti rimontaggi

Affinamento
15 mesi in vasche di
cemento vetrificato

Note di degustazione
Complesso con frutta
nera e le tipiche note
di liquirizia su palato
di media struttura

Grado alcolico
13.5%



LOCOROTONDO
D.O.C.

Varietà
50% Verdeca
50% Bianco d'Alessano

Vinificazione
Fermentazione
in acciaio a 18°C

Affinamento
3 mesi in vasche
di cemento vetrificato

Note di degustazione
Tipiche note di mela
renetta e fieno su palato
fruttato e piacevolmente
acidulo

Grado alcolico
12%

SALENTINI



TRIUSCO
PRIMITIVO DI MANDURIA
D.O.C.

Varietà
100% Primitivo

Vinificazione
Macerazione delle bucce
a 28°C per 10-12 gg con
frequenti rimontaggi

Affinamento
6 mesi in botti di rovere
francese da 25 hl

Note di degustazione
Intense note di confettura
di more e prugna su
un palato possente,
ingentilito da fresco e
lungo finale

Grado alcolico
14.5%



SUSUMANIELLO
SALENTO
I.G.T.

Varietà
100% Susumaniello

Vinificazione
Macerazione delle bucce
a 26°C per 8-10 gg con
frequenti rimontaggi

Affinamento
9 mesi in vasche di
cemento vetrificato

Note di degustazione
Floreale, frutta fresca
rossa con note di mirtillo
e more. Palato fresco e
succoso di agile
struttura

Grado alcolico
13.5%

FRIZZANTI



FURFANTE BIANCO

PUGLIA
I.G.T.
FRIZZANTE

Varietà
Bombino Bianco e Chardonnay

Vinificazione
Fermentazione in acciaio
a 18°C dopo la pressatura
soffice delle uve

Affinamento
Presca di spuma in
autoclave di acciaio prima
dell'imbottigliamento

Note di degustazione
Fresco e disimpegnato
con note fruttate e
delicatamente aromatiche

Grado alcolico
12%



FURFANTE ROSATO

PUGLIA
I.G.T.
FRIZZANTE

Varietà
Bombino Nero

Vinificazione
Macerazione delle bucce
per 16-18 ore a 18°C,
svinatura e fermentazione

Affinamento
Presca di spuma in
autoclave di acciaio prima
dell'imbottigliamento

Note di degustazione
Fresco e disimpegnato
con note di ciliegia e
fresca acidità

Grado alcolico
12%

METODO CLASSICO



RIVERA 1950
BRUT
METODO CLASSICO
BOMBINO BIANCO PAS DOSÉ

Varietà
100% Bombino Bianco

Vinificazione
Vendemmia manuale a metà settembre, pressatura soffice, decantazione a 5°C e fermentazione in acciaio a 16°C

Spumantizzazione
Tiraggio con lieviti selezionati e sboccatura dopo almeno 24 mesi di maturazione senza aggiunta di sciroppo di dosaggio

Note di degustazione
Perlage fine, al naso frutta bianca con note agrumate e di crosta di pane, al sorso fruttato, scorrevole e piacevolmente acidulo

Grado alcolico
12,5%



RIVERA 1950
BRUT ROSÉ
METODO CLASSICO
BOMBINO NERO PAS DOSÉ

Varietà
100% Bombino Nero

Vinificazione
Vendemmia manuale ai primi di ottobre, pressatura soffice, decantazione a 5°C e fermentazione in acciaio a 16°C

Spumantizzazione
Tiraggio con lieviti selezionati e sboccatura dopo almeno 24 mesi di maturazione senza aggiunta di sciroppo di dosaggio

Note di degustazione
Perlage fine, al naso delicati frutti rossi e petali di rosa con note egrumate, al sorso fruttato e scorrevole e piacevolmente acidulo

Grado alcolico
12%

LE SPECIALITÀ



PIANI DI TUFARA

MOSCATO DI TRANI D.O.C.
DOLCE NATURALE

Varietà

100% Moscato Reale
parzialmente appassita
in pianta

Vinificazione

Criomacerazione sotto
azoto delle bucce per 12 ore,
pressatura e fermentazione
a 18°C

Affinamento

3 mesi in barrique nuove di
rovere francese e 6 mesi in
vasche di cemento
vetrificato

Note di degustazione

Intense note di albicocca,
ananas e agrumi canditi
sostenute da un palato
pieno con finale mai
stucchevole

Grado alcolico
14,5%



IL FALCONE

GRAPPA
INVECCHIATA

Vinacce

Vinacce fresche di Nero di Troia
e Montepulciano destinate alla
produzione de Il Falcone

Produzione

Distillazione a vapore con il
metodo a ciclo discontinuo

Affinamento

12 mesi in botti di rovere

Note di degustazione

Colore giallo paglierino, gusto
intenso ed elegante con finale
deciso

Grado alcolico
42%



OLIVETI DE CORATO

OLIO EXTRAVERGINE DI
OLIVA BIOLOGICO
MONOCULTIVAR CORATINA

Varietà

100% Coratina

Raccolta

Manuale e meccanizzata
tra novembre e dicembre

Estrazione

Entro 24 ore dalla raccolta
con il sistema del ciclo
continuo a freddo

Note di degustazione

Bouquet fragrante e intenso
con note di mandorle verdi
e carciofo; gusto deciso con
finale piacevolmente
amarognolo

Acidità
0,15-0,25%



Rivera

I VINI PREGIATI DI PUGLIA



www.rivera.it



[@RiveraWines](https://www.instagram.com/RiveraWines)



[@cantinerivera](https://www.facebook.com/cantinerivera)



AZIENDA VINICOLA RIVERA S.p.A.
s.p. 231 km 60,500 - 70031 Andria (Bt) - Italia
Tel. +39 0883 569501 - Fax + 39 0883 569575 - info@rivera.it