Rivera
I VINI PREGIATI DI PUGLIA

IL FALCONE 2019

Castel del Monte Rosso Riserva D.O.C.G.

IL FALCONE è considerato una pietra miliare dell'enologia pugliese. E' prodotto sin dal 1950 interpretando la tradizione del territorio, con una rigorosa selezione dai vigneti più vecchi di Nero di Troia in uvaggio con altre varietà autoctone, maturata per 14 mesi in legni pregiati e almeno per un ulteriore anno in bottiglia. Con il nome IL FALCONE la Rivera ha voluto ricordare l'imperatore Federico II di Svevia, umanista e grande appassionato della nobile arte della falconeria, che fece costruire nei pressi di Andria l'affascinante e misterioso Castel del Monte, scelto per dare il nome alla D.O.C. nata nel 1971 e di recente elevata a D.O.C.G. a partire dalla vendemmia 2011.

VARIETÀ: 70% Nero di Troia; 30% Montepulciano.

VINIFICAZIONE: L'uva è vendemmiata tra la terza e la quarta settimana di Ottobre. La macerazione dura 15 giorni in vinificatori di acciaio con delestage e frequenti rimontaggi allo scopo di ottenere una migliore estrazione di sostanze aromatiche e coloranti e al tempo stesso ammorbidire la trama tannica.

AFFINAMENTO: Il vino matura per 16 mesi, per metà in barriques di rovere francese di 1°, 2° e 3° passaggio e metà in botti di rovere francese da 30Hl, dove affina i tannini, pur senza acquisire eccessive note di legno. Un ulteriore affinamento di almeno un anno in bottiglia completa la sua maturazione e gli permette di esprimere tutta la sua complessa ed elegante personalità.

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

VIGNETI: Vecchi vigneti piantati su terreni tufacei profondi ad un'altitudine di 200 metri s.l.m. e allevati a cordone speronato con una densità di 4.800 viti per ettaro. Le rese sono mantenute entro i 90-100 quintali di uva per ettaro.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Colore rosso granato fitto; bouquet complesso con note di frutta matura, cuoio, tabacco e spezie; palato pieno, austero, corposo di grande struttura, molto lungo ed equilibrato.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Pietanze particolarmente ricche quali i grandi arrosti di carni rosse, la selvaggina da pelo, le carni a base di salse forti e i formaggi stagionati. Va servito a temperatura di cantina dopo una opportuna ossigenazione.

CONSERVAZIONE: Con una corretta conservazione può esprimere una capacità di invecchiamento superiore ai 10 anni.

DATI ANALITICI: Alcool: 13,54%; Acidità Totale: 5,70 g/l; pH: 3,55; Zucchero Residuo: 1,79 g/l; Total SO2: 86 mg/l.

Azienda Vinicola Rivera S.p.A. - S.P. 231 Km.60,500 - Contrada Rivera 76123 - Andria (BT) - Italia
Tel. +39 0883 569510 | Fax +39 0883 569575 | www.rivera.it - info@rivera.it | @CantineRivera