

## MARESE

*Castel del Monte Bombino Bianco D.O.C.*

La Rivera ha voluto realizzare un vino che esprimesse con carattere le tipicità del Bombino Bianco, normalmente utilizzato in assemblaggio con altre varietà. Il grado di maturazione avanzata delle uve è bilanciato dalla buona acidità tipica di questa varietà, risultando in un vino dai profumi intensi e complessi e da una ottima bevibilità e freschezza che bene si esprimono in abbinamento ad antipasti e a piatti a base di pesce.

**VARIETÀ:** 100% BOMBINO BIANCO

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

**VINIFICAZIONE:** La vendemmia avviene a maturazione avanzata nell'ultima settimana di Settembre. Dopo la pigiatura soffice delle uve, la fermentazione si svolge per 10 giorni in acciaio inox alla temperatura controllata di 16-18°C.

**AFFINAMENTO:** Il vino riposa per circa due mesi sui lieviti in vasche di cemento vetrificato. Prima dell'imbottigliamento è refrigerato e poi filtrato. La commercializzazione inizia a marzo dopo un paio di mesi di affinamento in bottiglia.

**VIGNETI:** Allevati a cordone speronato con densità d'impianto di 4.800 viti per ettaro su terreno calcareo profondo a 180-200 metri s.l.m. La resa è di 110 quintali di uva per ettaro.

**NOTE DI DEGUSTAZIONE:** Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli; profumo intenso, fresco, fruttato con note di mela renetta; pieno palato fresco e fruttato ben bilanciato da una piacevole nota acidula.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** Si accompagna ad antipasti crudi e cotti di mare, piatti a base di pesce, minestre leggere.

