



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.