

PRELUDIO N°1 2023

Chardonnay Castel del Monte D.O.C.

È stato il primo Chardonnay prodotto in Puglia e forse nell'intero Mezzogiorno d'Italia. Rappresenta il frutto del lungo e paziente lavoro di sperimentazione ed adattamento all'ambiente condotto dalla Rivera negli anni '80 per trapiantare lo Chardonnay nella zona Castel del Monte. Ai pregi del nobile vitigno francese, si sono aggiunti quelli che lo Chardonnay ha dimostrato di saper dare nel clima Mediterraneo.



VARIETÀ: 100% Chardonnay

VINIFICAZIONE: L'uva è vendemmiata tra la seconda e la terza settimana di agosto. Dopo l'inoculazione di lieviti selezionati nel mosto decantato, la fermentazione avviene in serbatoi di acciaio inox a 18°C per circa 10 giorni.

AFFINAMENTO: Il vino è mantenuto sui lieviti per 3-4 mesi allo scopo di accentuarne la complessità e ricchezza aromatica. La fermentazione malolattica viene fatta svolgere completamente. L'immissione sul mercato avviene nella primavera successiva alla vendemmia.

DATI ANALITICI: Alcool: 13,24%; Acidità Totale: 5,77 g/l; pH: 3,36; Zucchero Residuo: 3,36 g/l; Totale SO₂: 121 mg/l

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

VIGNETI: Piantati su terreni rocciosi ad un'altitudine di 350 metri s.l.m., sono allevati a cordone speronato con una densità d'impianto di 4.800 viti per ettaro. Le rese sono intorno ai 90-100 quintali di uva per ettaro.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Colore giallo paglierino intenso; bouquet complesso, fresco e fruttato con note di pera e fiori di pesco; palato pieno, fresco e fruttato, di buona lunghezza e complessità.

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