

## VIOLANTE 2021

*Nero di Troia Castel del Monte D.O.C.*



Con questo vino la Rivera ha voluto coniugare la ricchezza di carattere e di aromi dal netto sentore di viola del Nero di Troia con la freschezza del frutto e la bevibilità. Il risultato è un vino che esprime un immediato piacere al naso e al palato, pur mantenendo una discreta struttura e complessità. Da apprezzare a temperatura di cantina solo o abbinato a zuppe, paste con sughi saporiti e carni.

**VARIETÀ:** 100% Nero di Troia

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

**VINIFICAZIONE:** La vendemmia avviene nella seconda decade di Ottobre. La macerazione viene effettuata per 8-10 giorni in vinificatori in acciaio inox a 25°C con delestage a rottura di cappello, rimontaggi e micro ossigenazione. Con queste tecniche si riesce a ottenere un'ottima estrazione delle sostanze coloranti e aromatiche pur contenendo l'impatto gustativo dei tannini.

**AFFINAMENTO:** Per 12 mesi in vasche di cemento vetrificato con microossigenazione. La commercializzazione inizia dopo almeno 3 di mesi di affinamento in bottiglia.

**DATI ANALITICI:** Alcool: 13,20%; Acidità Totale: 5.92 g/l; pH: 3.28; Zucchero Residuo: 3,25 g/l; Totale SO<sub>2</sub>: 129 mg/l

**VIGNETI:** Allevati a cordone speronato con densità d'impianto di 4.800 viti per ettaro su terreno calcareo profondo a 200-230 metri s.l.m. La resa è di 110 quintali di uva per ettaro.

**NOTE DI DEGUSTAZIONE:** Colore rosso violaceo intenso e limpido; bouquet intenso e fresco di piccoli frutti rossi con tipiche note di viola mammola; palato succoso e pieno, ma fresco e con un buon equilibrio tra frutto e struttura.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** Si accompagna a zuppe, paste con sughi saporiti e carni ma può anche essere apprezzato da solo.

JAMESSUCKLING.COM | pts 91

Luca Maroni | pts 91

IVINI DI VERONELLI | ★★ pts 89

GAMBERO ROSSO | 

slow wine | 