

LAMA DEI CORVI 2021

CHARDONNAY CASTEL DEL MONTE D.O.C.



Lama dei Corvi è il prestigioso vino bianco che Casa Rivera ha voluto dedicare al nuovo vigneto piantato sulle rocciose colline in località Lama di Corvo nella parte settentrionale della zona doc Castel del Monte. E' ottenuto da uva Chardonnay vendemmiata con una accurata raccolta manuale e successivamente sottoposta a pigiatura soffice. Il mosto ottenuto fermenta in piccoli carati di rovere francese dove poi prosegue l'affinamento del vino per 8 mesi. Per lasciare intatta la sua ricchezza aromatica il vino non subisce la stabilizzazione a freddo prima dell'imbottigliamento.

VARIETÀ: 100% Chardonnay

VINIFICAZIONE: L'uva è vendemmiata a mano in cassette da 20 Kg la seconda settimana di agosto e subisce una pigiatura molto soffice. Quindi, il mosto è trasferito in barriques nuove di Allier dove inizia una lenta fermentazione a 18°C

AFFINAMENTO: Il vino continua la maturazione nelle stesse barriques per ulteriori 8 mesi dove subisce il batonage 2 volte alla settimana per rimettere in sospensione le fecce. Non filtrato, il vino viene affinato in bottiglia per ulteriori 6 mesi prima della commercializzazione

DATI ANALITICI: Alcool: 13,50%; Acidità Totale: 5.85 g/l; pH: 3.39; Zucchero Residuo: 2,26 g/l; Totale SO2: 88 mg/l

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

VIGNETI: Il Vigneto Lama di Corvo è piantato su terreni rocciosi ad un'altitudine di 350 metri s.l.m.; è allevato a cordone speronato con una densità d'impianto di 4.800 viti per ettaro. Le rese non superano gli 80-90 quintali di uva per ettaro

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Colore giallo paglierino carico. Il ricco bouquet esprime sentori complessi, ma freschi, di banana e albicocca matura con aggiunta di note speziate di cannella e zafferano che però non sovrastano il frutto. Di grande ricchezza e complessità al palato, si fa apprezzare per l'equilibrio e l'eleganza del finale

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: La sua complessità lo rende ideale per accompagnare antipasti, primi e secondi piatti ricchi di sapore a base di pesce, ma anche di carni bianche

CONSERVAZIONE: Se conservato correttamente questo vino può evolvere felicemente in bottiglia per 5-6 anni

PREMI e RICONOSCIMENTI

LUCA MARONI

94 PUNTI