



Rivera
I VINI PREGIATI DI PUGLIA

È TEMPO DI **NOVELLO** PrimoCanto

*Il **PrimoCanto** è il vino novello che esprime tutta la fragranza della vendemmia di Casa Rivera appena terminata. Prodotto da un uvaggio delle due varietà tipiche della zona, il **Montepulciano** e il **Nero di Troia** vinificati con la tecnica della macerazione carbonica.*

VARIETÀ: 60% Montepulciano, 40% Nero di Troia

VINIFICAZIONE: La vendemmia avviene a fine settembre con l'uva raccolta in cassetta per mantenere gli acini integri e permetterne la lavorazione con la tecnica della macerazione carbonica che consiste nel mantenere per 6-7 giorni i grappoli integri in serbatoi chiusi ermeticamente sotto atmosfera satura di anidride carbonica. Durante tale periodo si produce una fermentazione interna a ciascun acino che sviluppa i profumi tipici del vino novello.

Appena terminata la fermentazione, il vino è imbottigliato in tempo per essere immesso sul mercato nella data del 30 ottobre.

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.

GRADO ALCOLICO: 12,5%

