



ACQUISTATO IL

"Il Falcone" Castel del Monte Riserva DOC 2017

2017

Complesso, elegante e austero



Svinando

Tra i vini simbolo dell'azienda Rivera, il Falcone è un imponente Castel del Monte Rosso Riserva DOCG. Vino complesso, elegante e austero, è una delle migliori espressioni del tipico Nero di Troia, che rappresenta circa il 70% dell'uvaggio. Questo interessante autoctono della zona di Castel del Monte è in grado di donare al vino struttura, carattere ed eleganza. A dargli man forte ci sono poi altre varietà locali che contribuiscono alla sua armonicità. Maturato in rovere francese per almeno 14 mesi, 50% in barrique e 50% in botti da 30 ettolitri, prima di essere messo in vendita affina per un ulteriore anno in bottiglia. Nel calice si presenta di un bel colore rosso granato fitto. Al naso il suo bouquet è complesso, con note di frutta rossa matura, cuoio, tabacco e spezie. In bocca è ricco, pieno, austero, lungo ed equilibrato. Un vino capace di invecchiare, e bene, per molti anni. Correttamente conservato non fatica a superare i 10/15 anni di attesa in cantina. Vino importante e complesso, sulla tavola richiede un abbinamento di un certo tipo. Ottimo con la selvaggina, può anche essere accostato a un formaggio ben stagionato.

C'era un tempo in cui la Puglia era considerata il serbatoio dell'Italia in termini di vini mediocri. Per lo più rossi potenti e alcolici, spesso utilizzati per dare un aiuto ai delicati vini del nord Italia, più scarichi in termini di colore e alcol. C'era un tempo, appunto. Perché oggi la Puglia può vantare un importante livello qualitativo dei propri vini, capaci di competere ad armi pari sui principali mercati di tutto il mondo. Tra i protagonisti di questo "Rinascimento" pugliese c'è senza dubbio l'azienda Rivera. Fondata alla fine degli anni '40, per molti esperti e appassionati è anzi il simbolo stesso di questa rinascita. Azienda familiare, infatti, da sempre è impegnata nella valorizzazione del proprio territorio. Grazie a un fortunato "progetto qualità" che parte da un'attenta conduzione dei 75 ettari di vigna aziendali, secondo protocolli di agricoltura sostenibile. Vigneti moderni e allevati a spalliera, sono coltivati con le principali varietà autoctone della zona come il Bombino Bianco, il Bombino Nero, il Nero di Troia, il Fiano, l'Aglianico e il Moscato Reale. Ma anche internazionali, come lo Chardonnay e il Sauvignon.

La Vigna

Terreno Terreni tufacei

Esposizione Nord Est

Allevamento Cordone speronato

Densità imp. 4800

Il Vino

Tipologia Rosso Fermo Secco DOC

Provenienza Puglia

Uve 70% Nero di Troia, 30% Montepulciano

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo da invecchiamento

Abbinamento Menu di carne

Vinificazione L'uva è vendemmiata tra la terza e la quarta settimana di Ottobre. La macerazione dura 15 giorni in vinificatori di acciaio con delestage e frequenti rimon-taggi allo scopo di ottenere una migliore estrazione di sostanze aromatiche e coloranti e al tempo stesso ammorbidire la trama tannica

Sensazioni Colore rosso granato fitto; bouquet complesso con note di frutta matura, cuoio, tabacco e spezie; palato pieno, austero, corposo di grande struttura, molto lungo ed equilibrato.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821