



Il Falcone 2020

Le nez dévoile des arômes de cerises mûres, de mûres et de prunes. Des notes de tabac, de cacao et d'herbes aromatiques complètent le bouquet. En bouche, il est puissant tout en restant élégant. Les tanins fins et l'acidité vive assurent un bel équilibre. La finale est longue, épicée et persistante.

Producteur	Rivera
Type d'article	Vin rouge
Pays	Italie
Région	Pouilles
Sous-région	Puglia
Appellation	DOCG
Millésime	2020
Format	300 cl
Alcool	13.5 %
Température de consommation	14° - 16°
Conservation	2030 - 2035
Cépages	Nero di Troia, Montepulciano
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	323839
Accord mets et vins	Cuisine méditerranéenne, Veau, Grillades, Lasagnes
Avis	Robert Parker 92/100



Vinification

Les raisins sont vinifiés avec une fermentation à température contrôlée et une macération soignée. Le vin est ensuite élevé pendant 16 mois en fûts de chêne français avant de poursuivre son affinage en bouteille.

Terroir

Les vignobles sont situés sur les collines du Castel del Monte, sur des sols calcaires et tufacés. Le climat méditerranéen, avec des journées chaudes et des nuits fraîches, favorise une maturation lente des raisins. Il en résulte des vins frais, minéraux et d'une grande expression.

Histoire





Fondé en 1949 à Andria, le domaine Azienda Vinicola Rivera compte parmi les producteurs les plus réputés des Pouilles. La famille de Corato associe les cépages autochtones aux techniques modernes de vinification afin de créer des vins élégants, authentiques et représentatifs de leur terroir.

