



Il Falcone 2020

Al naso offre profumi di ciliegie mature, more e prugne. Note speziate di tabacco, cacao ed erbe aromatiche completano il bouquet. Al palato è potente ma allo stesso tempo elegante. I tannini fini e la vivace acidità donano equilibrio e struttura. Il finale è lungo, speziato e persistente.

Produttore	Rivera
Categoria	Vino rosso
Paese	Italia
Regione	Puglia
Sottoregione	Puglia
Classificazione	DOCG
Annata	2020
Dimensioni della bottiglia	300 cl
Gradazione alcolica	13.5 %
Temperatura di degustazione	14° - 16°
Invecchiamento	2030 - 2035
Vitigni	Nero di Troia, Montepulciano
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	323839
Adatto a	Cucina mediterranea, Carne di vitello, Carne alla griglia, Lasagne
Valutazioni	Robert Parker 92/100



Vinificazione

Le uve vengono vinificate con una fermentazione a temperatura controllata e una delicata macerazione sulle bucce. Il vino affina poi per 16 mesi in botti di rovere francese e successivamente in bottiglia.

Terroir

I vigneti sorgono sulle colline del Castel del Monte, su terreni calcarei e tufacei. Il clima mediterraneo, con giornate calde e notti fresche, favorisce una maturazione lenta delle uve. Nascono così vini freschi, minerali e di grande espressività.

Storia

La Azienda Vinicola Rivera, fondata nel 1949 ad Andria, è una delle aziende vitivinicole più prestigiose della Puglia. La famiglia de Corato unisce i vitigni autoctoni alla moderna tecnologia enologica, producendo vini eleganti e fedeli al territorio.

