



Il Cappellaccio 2020

Al naso esprime intensi profumi di frutti scuri maturi, ciliegie e piccoli frutti di bosco. Note speziate, di tabacco ed erbe mediterranee arricchiscono il bouquet complesso. Al palato è potente, elegante ed equilibrato. La tipica acidità dell'Aglianico dona freschezza e dinamismo. Il finale lungo è speziato, minerale e caratterizzato da tannini fini.

Produttore	Rivera
Categoria	Vino rosso
Paese	Italia
Regione	Puglia
Sottoregione	Puglia
Classificazione	DOCG
Annata	2020
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.0 %
Temperatura di degustazione	14° - 16°
Invecchiamento	2024 - 2026
Vitigni	Aglianico, Montepulciano
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	323840
Adatto a	Cucina mediterranea, Pasta, Carne alla griglia, Fondue



Vinificazione

Le uve vengono raccolte con cura e fermentate a temperatura controllata per preservare le caratteristiche tipiche dell'Aglianico. Il vino affina successivamente per 14 mesi in rovere francese, acquisendo profondità, struttura ed eleganza.

Terroir

Le vigne crescono sulle colline del Castel del Monte, su terreni calcarei e tufacei. Il nome Cappellaccio deriva dalla dura crosta calcarea presente nel sottosuolo, caratteristica di questa zona. Questo terroir unico dona al vino mineralità, struttura e una personalità inconfondibile.

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.

