



Rivera

I VINI PREGIATI DI PUGLIA



PUER APULIAE

CASTEL DEL MONTE
NERO DI TROIA RISERVA
D.O.C.G.

Varietà
100% Nero di Troia
Vigneto Tafuri

Vinificazione
Macerazione delle bucce
per 18 gg a 28°C
con rimontaggi, delestage
e microossigenazione

Affinamento
16 mesi in barrique
e tonneaux nuove
di rovere francese

Note di degustazione
Intense ed eleganti note di ribes,
viola mammola e anice stellato
supportate da nobile struttura
e lungo finale

Grado alcolico
13,5%



IL FALCONE

CASTEL DEL MONTE ROSSO
RISERVA
D.O.C.G.

Varietà
70% Nero di Troia
30% Montepulciano

Vinificazione
Macerazione delle bucce
per 15 gg a 28°C con rimontaggi
e delestage

Affinamento
16 mesi, 50% in barrique
e tonneaux e 50% in
botti da 30 hl di rovere francese

Note di degustazione
Note di frutta rossa matura,
foglie di tè, spezie e sottobosco
supportate da struttura
complessa ed elegante

Grado alcolico
13,5%



FABRI

MURGIA
NERO DI TROIA
I.G.T.

Varietà
100% Nero di Troia

Vinificazione
Crimacerazione delle bucce
per 8 ore, svinatura e
fermentazione a 18°C

Affinamento
4 mesi 70% in anfore Tava® e
30% in botti di gres ceramico
Clayver®

Note di degustazione
Amarena, viola e rosa appassita
con ritorni di incenso; palato
fruttato, profondo e sapido

Grado alcolico
13%



LAMA DEI CORVI

CASTEL DEL MONTE
CHARDONNAY
D.O.C.

Varietà
100% Chardonnay
Vigneto Lama dei Corvi

Vinificazione
Fermentato in tonneau nuove di
rovere francese
a bassa tostatura a 18°C

Affinamento
8 mesi in tonneau nuove
di rovere francese a bassa
tostatura

Note di degustazione
Complesse note di frutta bianca
matura e delicato boisée su palato
cremoso con finale minerale,
lungo ed elegante

Grado alcolico
13,5%



CAPPELLACCIO

CASTEL DEL MONTE AGLIANICO
RISERVA
D.O.C.

Varietà
100% Aglianico

Vinificazione
Macerazione delle bucce
per 15 gg a 28°C con
rimontaggi e delestage

Affinamento
14 mesi, 50% in barrique di rovere
francese e 50% in botti da 50 hl in
rovere di Slavonia

Note di degustazione
Note di visciola, frutti di bosco, cedro
e cioccolato. Carnoso con struttura
importante e un finale ricco e
fruttato

Grado alcolico
13,5%



SCARIAZZO

PUGLIA
FIANO
I.G.T.

Varietà
100% Fiano

Vinificazione
20% del mosto fermenta
in barrique di rovere francese
e 80% in acciaio a 18°C

Affinamento
9 mesi sui lieviti in vasche di
cemento vetrificato

Note di degustazione
Pesca bianca, ananas e
fiori di acacia con note fumè su
palato complesso, minerale ed
elegante

Grado alcolico
13%

INTERNAZIONALI CASTEL DEL MONTE



PRELUDIO N°1

CASTEL DEL MONTE
CHARDONNAY
D.O.C.

Varietà
100% Chardonnay

Vinificazione
Criomacerazione delle
bucce sotto azoto per
12 ore, pressatura e
fermentazione a 18°C

Affinamento
4 mesi sui lieviti
in vasche di cemento vetrificato

Note di degustazione
Nettarine bianche, scorza
di limone e fiori di bianchi.
Fresco e dinamico,
con corpo medio e finale
lungo e pulito

Grado alcolico
13%



TERRE AL MONTE

CASTEL DEL MONTE
SAUVIGNON
D.O.C.

Varietà
100% Sauvignon

Vinificazione
Criomacerazione delle bucce
sotto azoto per 12 ore,
pressatura e fermentazione
a 18°C

Affinamento
4 mesi sui lieviti in vasche
di cemento vetrificato

Note di degustazione
Frutto della passione,
melone e foglia di pomodoro.
Succoso e fruttato, con un
corpo medio e un finale
rinfrescante

Grado alcolico
12,5%

AUTOCTONI CASTEL DEL MONTE



MARESE

CASTEL DEL MONTE
BOMBINO BIANCO
D.O.C.

Varietà
100% Bombino Bianco

Vinificazione
Crimacerazione delle
bucce sotto azoto per
12 ore, pressatura e
fermentazione a 18°C

Affinamento
3 mesi sui lieviti in vasche di
cemento vetrificato

Note di degustazione
Intensi fiori e frutta bianca
su palato minerale e
dalla rinfrescante vena
acida

Grado alcolico
12.5%



PUNGIROSA

CASTEL DEL MONTE
BOMBINO NERO
D.O.C.G.

Varietà
100% Bombino Nero

Vinificazione
Crimacerazione delle
bucce sotto azoto per 12
ore, pressatura soffice e
fermentazione a 18°C

Affinamento
3 mesi in vasche di
cemento vetrificato

Note di degustazione
Delicate note di melograno,
fragoline di bosco ed erbe
aromatiche su palato
succoso dal fresco finale

Grado alcolico
12%



VIOLANTE

CASTEL DEL MONTE
NERO DI TROIA
D.O.C.

Varietà
100% Nero di Troia

Vinificazione
Macerazione delle bucce
per 9-10 gg a 25°C
con rimontaggi e
delestage

Affinamento
18 mesi in vasche
di cemento vetrificato con
microossigenazione

Note di degustazione
Eleganti note di frutti di bosco
e viola mammola su palato
fruttato e struttura di
medio corpo

Grado alcolico
13%

CLASSICI CASTEL DEL MONTE



FEDORA
CASTEL DEL MONTE
D.O.C.
BIANCO

Varietà
60% Bombino Bianco
40% Chardonnay

Vinificazione
Fermentazione
in acciaio a 18°C

Affinamento
3 mesi in vasche di
cemento vetrificato

Note di degustazione
Fresco e fruttato
con note floreali e finale
piacevolmente acidulo

Grado alcolico
12.5%



ROSÉ
CASTEL DEL MONTE
D.O.C.
ROSATO

Varietà
100% Bombino Nero

Vinificazione
Macerazione delle bucce
per 16-18 ore a 18°C,
svinatura e fermentazione

Affinamento
3 mesi in vasche
di cemento vetrificato

Note di degustazione
Fresche note di fragola
e ciliegia su palato fruttato e
piacevolmente acidulo

Grado alcolico
12%



RUPICOLO
CASTEL DEL MONTE
D.O.C.
ROSSO

Varietà
40% Nero di Troia
10% Cabernet Sauvignon
50% altre varietà autoctone

Vinificazione
Macerazione delle bucce
a 25°C per 8-9 gg
con frequenti rimontaggi

Affinamento
12 mesi in vasche
di cemento vetrificato

Note di degustazione
Frutta rossa fresca con
piacevoli note erbacee
su palato fruttato e
dall'agile struttura

Grado alcolico
13%

SALENTINI



TRIUSCO
PRIMITIVO DI MANDURIA
D.O.C.

Varietà
100% Primitivo

Vinificazione
Macerazione delle bucce
a 28°C per 10-12 gg con
frequenti rimontaggi

Affinamento
6 mesi in botti di rovere
francese da 25 hl

Note di degustazione
Intense note di confettura
di more e prugna su
un palato possente,
ingentilito da fresco e
lungo finale

Grado alcolico
14.5%



PRIMITIVO
SALENTO
I.G.T.

Varietà
100% Primitivo

Vinificazione
Macerazione delle bucce
a 25°C per 7-8 gg con
frequenti rimontaggi

Affinamento
9 mesi in vasche di
cemento vetrificato

Note di degustazione
Frutta fresca nera con
note di mora selvatica su
palato dal frutto pieno e
finale di media struttura

Grado alcolico
14%



NEGROAMARO
SALENTO
I.G.T.

Varietà
100% Negroamaro

Vinificazione
Macerazione delle bucce
a 25°C per 7-8 gg con
frequenti rimontaggi

Affinamento
12 mesi in vasche di
cemento vetrificato

Note di degustazione
Frutta nera con tipiche
note di liquirizia su
palato fruttato e di
media struttura

Grado alcolico
13.5%



SALICE SALENTINO
D.O.C.

Varietà
90% Negroamaro
10% Malvasia Nera

Vinificazione
Macerazione delle bucce
a 25°C per 8-9 gg con
frequenti rimontaggi

Affinamento
15 mesi in vasche di
cemento vetrificato

Note di degustazione
Complesso con frutta
nera e le tipiche note
di liquirizia su palato
di media struttura

Grado alcolico
13.5%



LOCOROTONDO
D.O.C.

Varietà
50% Verdeca
50% Bianco d'Alessano

Vinificazione
Fermentazione
in acciaio a 18°C

Affinamento
3 mesi in vasche
di cemento vetrificato

Note di degustazione
Tipiche note di mela
renetta e fieno su palato
fruttato e piacevolmente
acidulo

Grado alcolico
12%

FRIZZANTI



FURFANTE BIANCO

PUGLIA
I.G.T.
FRIZZANTE

Varietà
Bombino Bianco e Chardonnay

Vinificazione
Fermentazione in acciaio
a 18°C dopo la pressatura
soffice delle uve

Affinamento
Presatura di spuma in
autoclave di acciaio prima
dell'imbottigliamento

Note di degustazione
Fresco e disimpegnato
con note fruttate e
delicatamente aromatiche

Grado alcolico
12%



FURFANTE ROSATO

PUGLIA
I.G.T.
FRIZZANTE

Varietà
Bombino Nero

Vinificazione
Macerazione delle bucce
per 16-18 ore a 18°C,
svinatura e fermentazione

Affinamento
Presatura di spuma in
autoclave di acciaio prima
dell'imbottigliamento

Note di degustazione
Fresco e disimpegnato
con note di ciliegia e
fresca acidità

Grado alcolico
12%

METODO CLASSICO



RIVERA 1950
BRUT
METODO CLASSICO
BOMBINO NERO BRUT

Varietà
100% Bombino Bianco

Vinificazione
Vendemmia manuale a metà settembre, pressatura soffice, decantazione a 5°C e fermentazione in acciaio a 16°C

Spumantizzazione
Tiraggio con lieviti selezionati e sboccatura dopo almeno 24 mesi di maturazione senza aggiunta di sciroppo di dosaggio

Note di degustazione
Perlage fine, al naso frutta bianca con note agrumate e di crosta di pane, al sorso fruttato, scorrevole e piacevolmente acidulo

Grado alcolico
12,5%



RIVERA 1950
BRUT ROSE'
METODO CLASSICO
BOMBINO NERO BRUT

Varietà
100% Bombino Nero

Vinificazione
Vendemmia manuale ai primi di ottobre, pressatura soffice, decantazione a 5°C e fermentazione in acciaio a 16°C

Spumantizzazione
Tiraggio con lieviti selezionati e sboccatura dopo almeno 24 mesi di maturazione senza aggiunta di sciroppo di dosaggio

Note di degustazione
Perlage fine, al naso delicati frutti rossi e petali di rosa con note agrumate, al sorso fruttato e scorrevole e piacevolmente acidulo

Grado alcolico
12%

LE SPECIALITA'



PIANI DI TUFARA

MOSCATO DI TRANI D.O.C.
DOLCE NATURALE

Varietà

100% Moscato Reale
parzialmente appassita
in pianta

Vinificazione

Criomacerazione sotto
azoto delle bucce per 12 ore,
pressatura e fermentazione
a 18°C

Affinamento

3 mesi in barrique nuove di
rovere francese e 6 mesi in
vasche di cemento
vetrificato

Note di degustazione

Intense note di albicocca,
ananas e agrumi canditi
sostenute da un palato
pieno con finale mai
stucchevole

Grado alcolico
14,5%



IL FALCONE

GRAPPA
INVECCHIATA

Vinacce

Vinacce fresche di Nero di Troia
e Montepulciano destinate alla
produzione de Il Falcone

Produzione

Distillazione a vapore con il
metodo a ciclo discontinuo

Affinamento

12 mesi in botti di rovere

Note di degustazione

Colore giallo paglierino, gusto
intenso ed elegante con finale
deciso

Grado alcolico
42%



TENUTE DE CORATO

OLIO EXTRAVERGINE DI
OLIVA BIOLOGICO
MONOCULTIVAR CORATINA

Varietà

110% Coratina

Raccolta

Manuale e meccanizzata
tra Novembre e Dicembre

Estrazione

Entro 24 ore dalla raccolta
con il sistema del ciclo
continuo a freddo

Note di degustazione

Bouquet fragrante e intenso
con note di mandorle verdi
e carciofo; gusto deciso con
finale piacevolmente
amarognolo

Acidità
0,15-0,25%



www.rivera.it



[@RiveraWines](https://www.instagram.com/RiveraWines)

AZIENDA VINICOLA RIVERA S.p.A.
s.p. 231 km 60,500 - 70031 Andria (Bt) - Italia
Tel. +39 0883 569501 - Fax + 39 0883 569575 - info@rivera.it