

Fabri, il rosato del cuore firmato Rivera

scritto da Malinda Sassu | 28/06/2023



La profonda connessione di un vino con la terra e le proprie radici: il nuovo rosé in anfora della nota cantina pugliese è la dedica speciale alla prematura scomparsa di Fabrizio De Corato e ai colori della campagna murgese

Ognuno ha il proprio vino del cuore. Quello che suscita emozioni, con il quale si crea un legame affettivo e personale, che evoca ricordi speciali o, semplicemente, si associa a momenti felici, condivisi con le persone care. Non importa quando e come lo abbini, ciò che conta è che occupi un posto speciale nel cuore di chi lo gusta.

Sembra nata con queste premesse **Fabri**, la nuova etichetta di **Rivera**, il rosato in anfora da **Nero di Troia**. Un vino dall'anima speciale, figlio di uve nate dalla collina che fa da inizio alla splendida campagna della **Murgia**.

Le delicate sensazioni del nuovo rosato in anfora dedicato a Fabrizio de Corato

*«Fabri è un vino che abbiamo voluto dedicare a nostro fratello Fabrizio, purtroppo scomparso poco più di un anno fa - spiega **Sebastiano de Corato**, terza generazione alla guida dell'azienda con il padre Carlo e il fratello Marco - un rosato che non vuole seguire la tendenza provenzaleggiante che ha snaturato la grande tradizione dei rosati italiani. Fabri punta invece sulla complessità, profondità ed eleganza nelle sensazioni organolettiche e nella gastronomicità, abbinandosi alla cucina anche strutturata».*

Fabri è tradizione, qualità e stile di un vino che si affianca ad un altro rosato della nota cantina pugliese, il più venduto e acclamato **Pungiroso**, ma che brilla di luce propria per personalità e struttura, equilibrio e sensazioni eleganti e raffinate.

Un rosato d'altri tempi, insomma, che rispecchia nella sapidità il suolo calcareo e tufaceo di **Contrada Carafa**, a 240 metri di altezza, su terreni di antiche sedimentazioni marine.

Fabri, la nuova etichetta di Rivera che matura in anfora

Fabri fa il suo ingresso sul mercato con l'annata 2022, in sole 4.250 bottiglie: vendemmia manuale nella seconda settimana di ottobre e fermentazione in acciaio.

Prosegue poi il suo affinamento in anfora di terracotta e botti di gres porcellanato per quattro mesi, dove svolge la fermentazione malolattica. Scelta maturata dall'azienda con la preziosa consulenza enologica di **Marco Bernabei** e di **Angelo Mauriello**, direttore della produzione.

Grande l'eleganza nel calice e nell'impatto al naso di fragola e ciliegia, pompelmo rosa e viola. Delicate le suggestioni di erbe aromatiche e maggiorana. Un sorso ricco e polposo, pieno e bilanciato, avvolgente, che si allunga su lunghe note sapide e ritorni fruttati.

Un rosato che marca il terroir da cui nasce, che dà voce alla lunga tradizione aziendale delle **Cantine Rivera**, da sempre concentrata sulla produzione di vini di alta qualità.

Dalle terre di Federico II l'omaggio alla nobiltà del Nero di Troia

I grandi vini si fanno con l'uva che rispecchia appieno il territorio di appartenenza.

Uno dei vini più celebri di Rivera, il blasonato **Puer Apuliae**, nasce infatti da un antico biotipo ad acino piccolo di Nero di Troia, recuperato dall'azienda negli anni 90 e reimpiantato in uno dei suoi vigneti storici, in località **Tafuri**.

"Figlio di Puglia", come l'appellativo dato a **Federico II** che tanto amò queste terre, il **Puer Apuliae**, sfrutta le caratteristiche uniche del territorio, la zona DOCG Castel del Monte.

Un vino che rappresenta l'eccellenza dell'azienda e riflette la passione e l'impegno di **Rivera**, l'azienda tra le prime in Puglia ad investire nella tecnologia e nelle pratiche sostenibili, adottando metodi di coltivazione rispettosi dell'ambiente e implementando tecniche di vinificazione all'avanguardia.

Puer Apuliae 2016 Castel del Monte Nero di Troia Riserva DOCG, un grande rosso di Puglia

Intenso e strutturato, dall'ampio ventaglio olfattivo che apre prima su toni di frutta rossa matura, prugna, mora e ribes, per virare poi su sentori agrumati e floreali di viola e carrubo, erbe aromatiche e mirto.

Nitide le sensazioni di anice stellato, pepe nero e chiodi garofano.

Ricca trama tannica in bocca, con un sorso ancora fresco e sapido e lunghi ritorni di cacao e tabacco.

Una meravigliosa Riserva che matura 14 mesi in barrique e tonneaux di rovere più un anno in bottiglia.

Un vino dall'esperienza emozionale che si può provare solo nel momento in cui ci si avvicina ad una di quelle etichette che colpiscono profondamente i sensi e il palato.

Rivera, d'altronde, ci ha da sempre abituati al "cuore in un calice", a vini che fossero in grado di comunicare ed evocare sensazioni e sentimenti particolari.

Sapori e sfumature, emozioni e magie di una grande terra del vino come la **Puglia**.

Azienda Vinicola Rivera S.p.A.

S.P.231 Km. 60,500 - Andria (BT)

www.rivera.it