



SCARIAZZO 2024

Fiano Puglia IGT
Spécialité par lot



Au 19ème siècle, les Scariazzo étaient des bâtiments traditionnels de la région des Pouilles qui servaient à l'élevage des moutons. Ils sont rapidement devenus des symboles de rayonnement économique pour la région. Pour cette cuvée, Rivera a voulu faire honneur à sa région et à son terroir en utilisant du Fiano provenant de la variété indigène Apiana. "Api" en italien signifie abeille, on en retrouve une sur l'étiquette du Scariazzo car celles-ci appréciaient butiner les vignes du Apiana qui présentait une sucrosité généreuse.

Région : Les Pouilles

Cépage : 100% Fiano

Élaboration : Issu d'un seul vignoble appelé Scariazzo, les vendanges ont lieu durant la dernière semaine du mois d'Août afin que les raisins aient un bon niveau de maturité. La fermentation se fait à 80% en cuve d'inox et à 20% en barriques neuves. Le vin reposera sur lies durant 6 mois en cuves de béton avant l'embouteillage.

Dégustation : Robe jaune doré avec un nez complexe d'arômes de fruits confits avec des notes fumées, de minéralité tel de pierre à fusil. En bouche, le vin est gras et bien soutenu par une acidité naturelle qui met en valeur les saveurs fruitées et florales.

Accords : Excellent vin à l'apéro pour servir avec canapés de saumon fumé, il accompagne bien les viandes blanches et les poissons et fera sensation avec les fruits de mer dont les pétoncles et le homard.

Code SAQ : 14736043

Prix : 20,60\$

Prix Licenciés : 17,92\$

UVC : 6

