



PRELUDIO N°1 2022
Castel del Monte DOC
Spécialité par lot



Preludio N°1 est le premier Chardonnay à être planté dans la région des Pouilles en Italie dans les années 80. Étant un cépage atypique pour la région des Pouilles, Rivera s'investira dans plusieurs années d'expérimentations et de recherches afin de permettre au Chardonnay de s'exprimer à sa pleine capacité. On retrouve donc aujourd'hui, dans les collines de l'appellation Castel del Monte, un Chardonnay riche et expressif imprégné par le terroir des Pouilles.

Région : Pouilles, Italie

Cépage : 100% Chardonnay

Vinification : Les vendanges prennent place entre la deuxième et la troisième semaine du mois d'Août. La fermentation dure 10 jours dans des cuves d'innox. Le vin reposera de 3 à 4 mois sur lies afin de lui conférer une complexité et des notes aromatiques plus riches.

Dégustation : Robe d'une couleur jaune paille. Au nez, on perçoit un bouquet riche et complexe d'arômes avec des notes de fruits à chair blanches comme la poire et la pêche. La bouche est fruitée, riche et complexe se terminant sur une longue finale.

Accords : Accompagne bien les plats de pâtes, les poissons ou même le veau. Servir frais.

Code SAQ : 11451931

Prix : 17,85\$

Prix Licenciés : 15,53\$

UVC : 12

