



PUNGIROSA 2022

Castel del Monte DOCG

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 à 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. Les vignes de la région de Pouilles, celles-ci appréciaient butiner les vignes du Apiana qui présentait une sucrosité généreuse

Région : Pouilles, Italie

Cépage : 100% Bombino Nero

Élaboration : La récolte est la première semaine d'octobre. Les peaux sont maintenues en contact avec le jus pendant 22 à 24 heures à une température de 5-6 ° C dans des cuves en acier inoxydable afin d'extraire uniquement les arômes les plus délicats. Le moût est enlevé sans pression et continue la fermentation à 18-20 ° C pendant 12-14 jours. Le vin est prêt à être libéré après quelques mois de vieillissement dans des cuves en béton doublées de verre. Il est préférable de le consommer dans les 2 ans.

Dégustation : Couleur de peau d'oignon pourpre-moucheté; bouquet délicat avec des notes de rose, de cerise et de sauge; bouche vive et douce, bien équilibrée, avec une subtile veine d'acidité; finale longue et juteuse.

Accords : Un apéritif idéal qui complète à merveille les hors-d'œuvre aux fruits de mer, les pâtes, le poisson et la volaille. Servir à 10-12 ° C.

Code SAQ : 14205269

Prix : 19,95\$

Prix Licenciés : 17,35\$

UVC : 6

