



SCARIAZZO 2021
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 ciment avant l'embouteillage.

Dégustation : Robe jaune paille, avec un nez offrant un bouquet complexe d'arômes avec notamment des notes de fumé et de minéralité propres au Fiano. En bouche, le vin est complexe et bien balancé par une acidité tranchante.

Accords : Accompagne bien les hors-d'œuvre, les viandes blanches et surtout les fruits-de-mers.

Code SAQ : 14736043

Prix : 19,85\$

Prix Licenciés : 17,26\$

UVC : 6

