SCARIAZZO 2023

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 moûtons. 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 signifit 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 a 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 : 19,90$
Prix Licenciés : 17,31$
UVC : 6

Montalvin Inc. 400 Laurier O., Suite 300, Montréal (Québec) H2V 2K7 - Tél : (514) 274-5115
montalvin@montalvin.com – www.Montalvin.com