

# SCARIAZZO 2023

*Fiano Puglia I.G.T.*

**SCARIAZZO** è prodotto da uva Fiano, varietà originaria dell'Irpinia che nel nord della Puglia ha trovato da tempo un terroir adatto a esprimere le sue caratteristiche.

Nel 2005 la famiglia de Corato decise di impiantare un vigneto di Fiano sui terreni calcareo-tufacei prospicienti le cantine con l'obiettivo di produrre un vino bianco complesso da invecchiamento, vinificato secondo l'esperienza e lo stile attento all'espressione varietale e territoriale di Casa Rivera. Lo Scariazzo nasce con l'annata 2010 e prende il nome dalle caratteristiche stalle basse e lunghe luogo di sosta delle greggi in "transumanza" dall'Abruzzo di cui le tenute Rivera erano un punto di arrivo.



**VARIETÀ:** 100% Fiano

**ZONA DI PRODUZIONE:** Zona precollinare della Murgia a nord-ovest di Bari

**VINIFICAZIONE:** L'uva viene vendemmiata l'ultima settimana di agosto a piena maturazione fenolica raggiunta. La fermentazione del mosto a temperatura controllata è avvenuta per il 20% in barrique nuove di Allier e per la restante parte in acciaio.

**AFFINAMENTO:** Dopo l'assemblaggio il vino matura per 6 mesi sui lieviti in vasche di cemento vetrificato e successivamente 3-4 mesi in bottiglia.

**VIGNETI:** in località Rivera su terreni calcareo-tufacei ad un'altitudine di 210 metri s.l.m.; è allevato a cordone speronato con una densità d'impianto di 4.800 viti per ettaro. Le rese non superano i 90-100 quintali di uva per ettaro.

**NOTE DI DEGUSTAZIONE:** Colore giallo paglierino carico; bouquet intenso e complesso con le note di fiori bianchi e minerali tipiche della varietà; palato complesso e ricco, bilanciato da una buona acidità.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** Si accompagna in modo ideale ad antipasti e primi piatti elaborati, carni bianche e in generale a cucina di mare. Servire a 10-12°C.

**CONSERVAZIONE:** La complessità e la struttura dello Scariazzo permettono una felice evoluzione del vino in bottiglia fino a quattro anni dalla vendemmia.

**DATI ANALITICI:** Alcool: 13,20%; Acidità Totale: 5,92 g/l; pH: 3,28; Zucchero Residuo: 3,25 g/l; Totale SO<sub>2</sub>: 129 mg/l