

DIVO

Culture du vin
depuis 1936



Gazza Ladra, Fiano

Puglia IGP

Azienda Santa Lucia



Région : Pouilles, Italie.

Appellation : Puglia IGP.

Domaine : Azienda Santa Lucia.

Cépages : 100% Fiano di Avellino

Millésime : 2022

À déguster jusqu'en : 2030

Distinctions : Luca Maroni 2024 : 94/100

Guide TCI des bons vins d'Italie 2023 : couronne

Guide des vins biologiques 2024 : excellence, 5/5 feuilles

Vinous A. Galloni - Eric Guido : 88/100

Robe : jaune intense.

Nez : arômes expressifs d'agrumes bien mûrs, de melon miel, de fleurs blanches.

Bouche : fraîche et juteuse avec une belle acidité et une touche saline, pour une sensation très pure, cristalline, charmante, avec une jolie texture dans une finale persistante sur le zeste d'agrumes et la noisette fraîche.

Conclusion : de la joie en bouteille, avec cette pureté qui caractérise Santa Lucia !

Service : servir à 10°C. Plats de légumes méditerranéens au four, calamars, seiches et poulpes grillés.

Signifiant « pie voleuse » en italien, car on en observe beaucoup dans les Murge (Pouilles), le nom de ce vin rend hommage au fameux opéra de Rossini, « La Gazza Ladra ». Le Fiano, aussi appelé Fiano di Avellino, est un vieux cépage originaire de Campanie, implanté dans les Pouilles depuis les années 1990 seulement. Il ne faut pas le confondre avec le Fiano Aromatico ou Fiano di Puglia, qu'on a récemment décidé de rebaptiser Minutolo afin d'éviter tout malentendu.

Teneur en alcool : 13%

Contenu et emballage : 75 cl, Carton 6x75 cl

Réf. : 90585 75 2022 **Prix membre :** 16.60

Prix catalogue : 18.40