

# RIVA

Assemblage sans alcool minéral et iodé

**Profil aromatique :** fruité, floral, iodé

**Taux d'alcool :** 0,0 °

**Valeurs nutritionnelles :** 10 cal et 2,2g de sucre pour 100mL (vs. min 86 calories pour 100ml de vin blanc sec)

## Ingrédients :

- Base de pomme (jus), plusieurs variétés de pommes à cidre qui apportent le fruit, la fraîcheur mais aussi un côté tatin et une complexité aromatique supplémentaire
- Perles de thé blanc au jasmin BIO provenant de coopérative de petits producteurs, thé en feuilles entières récoltées puis enfleurage aux fleurs de jasmin et façonnage en perles à la main
- Algues nori et wakamé BIO sauvages : Entreprise bretonne qui récolte à pied et manuellement les algues : aromatique complexe, délicat et parfumé, goût légèrement boisé rappelant certains thés ou les champignons séchés pour la nori et iodé, proche de l'huître pour le wakamé.



**Service conseillé :** frais entre 4 et 6°C puis laisser sur la table, la boisson s'ouvrira en se réchauffant.

Dans un verre tulipe pour laisser les arômes s'exprimer au mieux

### Oeil :

Or vert, légèrement trouble

### Nez :

fruité : pommes, poires et coings

floral : fleurs blanches, jasmin

pointe saline/iodée

### Bouche :

attaque fruitée, pommes fraîches

tannins souples du thé blanc et finale iodée grâce aux algues



**Techniques de fabrication :** infusion et/ou macération des différents ingr. selon des temps et températures précis pour que chaque ingrédient révèle son potentiel et obtenir l'équilibre parfait.  
 Pasteurisation pour la conservation : DDM de 2 ans  
 PAS de fermentation  
 PAS de désalcoolisation & PAS de raisin  
 PAS de conservateurs

## Les accords parfaits :

**plats végétariens :** quiche aux poireaux, samoussas épinards

**plats protéinés :** crustacés (crevettes, langoustines), poissons en général, plateau de fruits de mer, saint-jacques (crues ou snackées), œufs mayonnaises

**desserts :** desserts aux pommes, aux poires, aux amandes

## Les questions à poser à vos clients :

- En choisissant du sans alcool, souhaitez-vous vous rapprocher des saveurs du vin, ou êtes-vous ouvert à une expérience totalement différente ? ➡ Si expérience différente, alors proposez Tempera.
- Savez-vous déjà ce que vous allez déguster avec cette bouteille ? ➡ Orientez vers Tierra ou Riva selon les mets et n'hésitez pas à recommander les plats les plus appropriés. Cette bouteille pourrait aussi être un cadeau, n'hésitez pas à recommander les mets avec lesquels elle pourrait être dégustée.

## Q&A :

- **En comparaison avec le vin ?** Riva n'a rien à voir avec un vin blanc, désalcoolisé ou non. Les recettes Tempera ne ressemblent en rien au vin, ni dans le processus de fabrication, ni dans le profil aromatique final. Nous cherchons une complexité aromatique poussée, afin d'accompagner les plats et les moments de dégustation mais le savoir-faire est très différent de celui du vin et nous ne cherchons pas à nous en approcher. Tempera vient en complément au vin, pas en remplacement.
- **Justifier le prix :** La recette a demandé de nombreux mois de travail pour atteindre cet équilibre. Le chef Mauro Colagregio a apporté son expérience et son savoir à cette réalisation. La complexité de Riva réside dans la sélection de ses ingrédients premium, sélectionnés avec soin mais aussi dans le procédé de fabrication qui demande un savoir-faire précis pour respecter les températures et les temps de travail de chaque ingrédient.