

ACQUISTATO IL



Friulano Colli Orientali DOC 2024

Livio Felluga Svinando

La Vigna

Terreno flysch di mame e arenarie di origine eocenica

Esposizione sud **Allevamento** Guyot

lilevamento Guy

Densità imp.

II Vino

Tipologia Vino bianco fermo
Provenienza Friuli Venezia Giulia

Uve 100% friulano

Gradazione 13% vol Temp. Servizio 12 gradi Quando Berlo entro tre anni

Abbinamento aperitivo, menù di pesce

Vinificazione L'uva viene delicatamente diraspata e lasciata in macerazione per un breve periodo. Successivamente viene pressata in modo soffice ed il mosto ottenuto viene chiarificato tramite decantazione. Il mosto quindi fermenta a temperatura

per sei mesi. Il vino imbottigliato viene normalmente conservato in locali termocondizionati per circa due mesi.

Sensazioni Giallo pieno con affascinanti riflessi dorati e verdi. Profumo: elegante, intenso, accattivante. L'espressione varietale di

agrumi, foglia di pomodoro e mandorla è impreziosita da note fruttate di uva spina, albicocca, kiwi e pesca gialla con richiami floreali di fiori di limone, gelsomino, rosa antica e agrumati di bergamotto e scorza di cedro. Percezione aromatica quasi viscosa per intensità e struttura. Gusto: avvolgente, complesso, vivace. Attacco morbido con freschezza crescente. Note di mela Golden matura, frutta secca e vaniglia si fondono a sentori balsamici di salvia e timo. Piacevole tannicità di

controllata in recipienti di acciaio inox. A fine fermentazione il vino viene mantenuto sui lieviti nei recipienti di acciaio inox

struttura e buona persistenza con lieve nota tipica amaricante nel finale e retrogusto agrumato.

Il bianco della tradizione friulana

2024

E' il vino della tradizione friulana per antonomasia, dalla forte personalità e tipicità. Friuli Colli Orientali DOC, questo Friulano targato Livio Felluga è uno dei bianchi che rivelano la grande vocazione bianchista della regione. Raccolta a mano delle uve giunte a perfetta maturazione, la lavorazione è super accurata, con controllo delle temperature e tutto il rispetto per una materia prima semplicemente magnifica. A fine fermentazione, poi, il vino viene mantenuto sui propri lieviti in recipienti di acciaio inox per un periodo di circa sei mesi. Questo permette di ottenere una maggiore complessità e una profondità semplicemente uniche. Di buona struttura, questo Friulano rivela una armonica complessità, fruttata e minerale e un caratteristico retrogusto di mandorla amara. Semplicemente ideale come aperitivo, è un vino che si abbina benissimo a una grande varietà di piatti. Ottimo con il classico prosciutto crudo di San Daniele, il salame e gli insaccati in genere, a tavola sa accompagnare piacevolmente anche piatti di pesce. Da provare con il classico fritto di paranza.

Si possono amare, o meno. Si può essere appassionati dei grandi bianchi del Friuli, o non apprezzarli fino in fondo. Ma quando su una bottiglia si legge il nome di Livio Felluga, è certo che il vino che si sta per assaggiare merita tutta la nostra attenzione. Del resto lui, Livio Felluga, da sempre è considerato il grande "patriarca" della vitienologia, di qualità, friulana. Negli anni cinquanta fondò la sua cantina a Brazzano e acquistò, con felice intuizione, i suoi primi vigneti a Rosazzo. Oggi l'Azienda vanta un'estensione di tutto rispetto. Terreni collinari, nel Collio e nei Colli Orientali del Friuli, per oltre 160 ettari di proprietà, di cui addirittura 155 coltivati a vigneto. I suoi vini, apprezzati in ogni parte del mondo, negli anni hanno ricevuto i premi e i riconoscimenti più prestigiosi.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.