ACQUISTATO IL .....

Friulano Colli Orientali DOC 2025 2025

Il bianco della tradizione friulana



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.

La Vigna

Terreno	flysch di mame e arenarie di origine eocenica
Esposizione	sud
Allevamento	Guyot
Densità imp.	

Il 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 controllata in recipienti di acciaio inox. A fine fermentazione il vino viene mantenuto sui lieviti nei recipienti di acciaio inox 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 struttura e buona persistenza con lieve nota tipica amaricante nel finale e retrogusto agrumato.

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

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821