ACQUISTATO IL .....

Vertigo Rosso Delle Venezie IGT 2022



Un rosso straordinario da un territorio con vocazione bianchista

Sull'etichetta è indicato come Delle Venezie IGT. Vertigo è uno dei grandi vini della cantina Livio Felluga. Un vino in grado di dimostrare che il Friuli non è solo un grande territorio con vocazione bianchista. Nasce, infatti, da un classico taglio bordolese, dove il Merlot, che in Friuli trova una delle sue terre di elezione italiane, si sposa con il Cabernet Sauvignon per ottenere maggiore equilibrio e complessità. Le uve, raccolte manualmente nella prima decade di ottobre, vengono delicatamente diraspate e sottoposte a pigiatura. Fermentazione e macerazione delle bucce in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata, dopo la svinatura il vino viene lasciato maturare per dodici mesi in acciaio e in piccole botti di rovere francese. Rosso violaceo quasi impenetrabile, Vertigo ha profumi suadenti e intensi che richiamano le note di ciliegia matura, lampone, mora e albicocca. Sul finale, poi, sono evidenti i richiami speziati di vaniglia e di foglia di tabacco. In bocca è morbido, con una bella componente fruttata che si integra alla perfezione con il tannino maturo ed elegante. Bel vino da portare in tavola con primi piatti saporiti, secondi di carne o formaggi di media stagionatura.

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	ROSSO SECCO IGT
Provenienza	Friuli Venezia Giulia
Uve	60% MERLOT; 40% cabernet sauvignon.
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 2-3 anni
Abbinamento	Primi piatti e carne
Vinificazione	L'uva viene delicatamente diraspata e sottoposta a pigiatura. La fermentazione avviene con macerazione delle bucce a temperatura controllata, in recipienti di acciaio inox. Vengono eseguiti frequenti rimontaggi, per un periodo di circa tre settimane, al fine di estrarre colori ed aromi dalle bucce. Avviene quindi la svinatura.
Sensazioni	Colore: rosso violaceo quasi impenetrabile. Profumo: suadente ed intenso. Le avvolgenti note di ciliegia matura, lampone, mora, albicocca e Nashi si fondono a richiami speziati di vaniglia e foglia di tabacco. Gusto: l'attacco è morbido e voluttuoso. La dolcezza della frutta matura e della scorza d'arancia candita completa l'eleganza dei tannini. Finale speziato con cannella e curcuma in evidenza.

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821