

DRINKS.

Livio Felluga Pinot Grigio Friaul-Julisch Venetien D.O.C. 2019 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	408500
Alkoholgehalt	13%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Venetien
Abfüller	LIVIO FELLUGA S.r.l., Via Risorgimento, 1, 34071 Brazzano di Cormons GO, Italien
Marke	Livio Felluga
Typ	Weisswein
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	Breites, komplexes Bouquet mit Aromen von Birne, Orangenblüten und Gewürzen. Die Birne ist auch am Gaumen präsent, begleitet von Haselnuss und einer ausgewogenen Mineralität.
Verkehrsbezeichnung	Weisswein
Details	100% Pinot Grigio
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Etikette	klassisch
Bio	Nein



Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Drehverschluss
Tannin	Keine Angaben
Trinktemperatur	10-12 Grad
Jahrgang	2019
Passend zu	Apéro, Fisch & Meeresfrüchte, Gemüse

Beschreibung

Das Weingut Livio Felluga befindet sich im Nordosten Italiens, direkt an der Grenze zu Slowenien. Die Anbauregion Friaul hat eine lange Geschichte hinter sich, welche sich auch in der Entstehungsgeschichte des Felluga Weingut widerspiegelt. Livio Felluga stammte aus einer Winzerfamilie und begann schon in Kindesjahren seinem Vater Giovanni bei der Arbeit auf den Rebbergen zu helfen. Zuerst als Teil des Österreichisch-Ungarischen Reichs danach Teil des jungen italienischen Königreichs legte der Grossvater von Livio den Grundstein für ein Unternehmen, welches seither stetig wuchs. Livio wurde 1940 als Soldat in den 2. Weltkrieg eingezogen und konnte sich vorerst nicht mehr seiner Passion als Weinbauer widmen. Erst 1950 konnte er sich mit dem Kauf eines Weinguts in Rosazzo einen grossen Traum erfüllen. Das Gut war weitgehend verlassen und ungepflegt, so dass es Livio schliesslich gelang mit harter Arbeit und viel Leidenschaft das Erbe seiner Familie fortzusetzen. Livio starb 2016 im Alter von 102 Jahren. Heute wird das Weingut von Stefano Chioccioli geführt, der sich darauf versteht, das Beste aus den Bergen herauszuholen und regelmässig spitzen Auszeichnungen mit seinen Weinen erhält.

Nach der Lese werden die Pinot Grigio Trauben für eine kurze Zeit mazeriert. Danach erfolgt eine sanfte Pressung und der dadurch erhaltene Most durch Dekantieren geklärt, die anschliessende Gärung findet in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur statt. Der Ausbau erfolgt in Edelstahltanks auf der Hefe für 6 Monate. In die Flaschen abgefüllt, lagert der Wein noch einmal zwei Monate in temperaturkontrollierten Räumen.