

DRINKS.

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



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	408500
Alcool	13%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Vénétie
Embouteilleur	LIVIO FELLUGA S.r.l., Via Risorgimento, 1, 34071 Brazzano di Cormons GO, Italien
Marque	Livio Felluga
Type	Vin blanc
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Nez: bouquet large et complexe avec des arômes de poire, de fleurs d'oranger et d'épices. Palais: la poire est également présente en bouche, accompagnée de noisette et d'une minéralité équilibrée.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	Élaboré à 100% à partir de Pinot Grigio
Etiquette	classique
Organique	Non
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	Bouchon à vis



la bouteille	
Tannin	Non spécifié
Température de consommation	10-12 degrés
Millésime	2019
En accord avec	Apéro, poissons & fruits de mer, légumes

Description

Le vignoble Livio Felluga est situé dans le nord-est de l'Italie, directement à la frontière avec la Slovénie. Le Frioul, région en pleine croissance, a un long héritage historique derrière lui, qui se reflète également dans celui de la cave Felluga. Livio Felluga est issu d'une famille de vignerons et a commencé à aider son père Giovanni dans les vignes lorsqu'il était enfant. D'abord dans l'Empire austro-hongrois, puis dans le jeune Royaume italien, le grand-père de Livio a jeté les bases d'une entreprise qui n'a cessé de croître depuis. En 1940, Livio est appelé sous les drapeaux pendant la Seconde Guerre mondiale en tant que soldat et ne peut plus se consacrer à sa passion de vigneron. Ce n'est qu'en 1950 qu'il a pu réaliser son rêve en achetant une cave à Rosazzo. Le domaine était en grande partie abandonné et mal entretenu, de sorte que Livio a finalement réussi à poursuivre l'héritage de sa famille avec beaucoup de travail et de passion. Livio est décédé en 2016 à l'âge de 102 ans. Aujourd'hui, la cave est dirigée par Stefano Chioccioli, qui sait comment tirer le meilleur parti des plants de vignes. Il reçoit régulièrement des prix prestigieux pour ses vins.

Après la récolte, les raisins du cépage Pinot Grigio macèrent pendant une courte période. Le moût est ensuite doucement pressé, puis clarifié par décantation. Il s'ensuit une fermentation dans des cuves en acier inoxydable à température contrôlée. La maturation se déroule sur lies dans des cuves en acier inoxydable pendant 6 mois. Une fois mis en bouteille, le vin vieillit pendant deux mois supplémentaires dans des salles à température contrôlée.