DRINKS.

Friaul-Julisch Venetien Vertigo IGT M/CS 2018 75cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	408501
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 rouge
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Nez: intense et fruité, avec des arômes de prunes, de framboises et de mûres. Palais: fort et très fruité.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à partir de Cabernet Sauvignon & Merlot
Etiquette	polychrome, classique
Organique	Non
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non spécifié

Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2018
En accord avec	légumes, veau et bœuf, viandes rouges

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.
Pour le Vertigo, les raisins des cépages Merlot et Cabernet Sauvignon sont récoltés, sélectionnés, puis égrappés et pressés. La fermentation est suivie d'une macération sur les peaux dans des cuves en acier inoxydable à température contrôlée. La maturation subséquente se déroule dans des cuves en acier inoxydable et dans de petits fûts français. Après la mise en bouteille, le vin est à nouveau vieilli pendant au moins 4 mois dans une pièce à température contrôlée.