



DATI ANALITICI

Alcool (% vol):	13,00
Zuccheri:	secco
Annata:	2015

LIVIO FELLUGA

via Risorgimento 1
34071 Brazzano - Cormons (GO)
Italy
tel. +39 0481 60203
fax +39 0481 630126
P.IVA 00438150310
e-mail: info@liviofelluga.it

illivio

DESCRIZIONE

Creato nel 1998 dai figli di Livio Felluga ed a lui dedicato per il suo ottantacinquesimo compleanno, illivio esprime la personalità del "Patriarca", coniugando forza ed eleganza.

SCHEMA TECNICA

Vitigno:	Pinot Bianco - Chardonnay - Picolit
Denominazione:	Friuli Colli Orientali
Designazione:	Bianco D.O.C.
Tipo di terreno:	Flysch di marne e arenarie di origine eocenica
Varietà d'uva:	Pinot Bianco - Chardonnay - Picolit
Sistema d'allevamento:	Guyot
Metodi di difesa:	Lotta integrata antiparassitaria ad impatto ambientale controllato.
Epoca di vendemmia:	Seconda decade di Settembre
Modalità di raccolta:	Manuale in piccole cassette

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 così ottenuto fermenta a temperatura controllata in piccole botti di rovere francese dove matura per dieci mesi.

Affinamento:

A fine fermentazione il vino viene mantenuto sui lieviti nelle piccole botti di rovere per un periodo di circa dieci mesi. Il vino imbottigliato è stato quindi affinato in locali termocondizionati.

Note sensoriali:

Colore: giallo brillante e ben sostenuto

Profumo: fragrante ed elegante con note pesca bianca e scorzetta di agrumi candita e richiami di boisé perfettamente fusi; un bouquet che esprime finezza e personalità

Gusto: dimensione e forma sono in perfetto connubio; la classe del Pinot Bianco, il volume dello Chardonnay e la dolcezza del Picolit sono in equilibrio; il finale sapido è dominato da note dolci che ne esaltano l'ampiezza

Abbinamenti:

Particolarmente indicato per piatti a base di pesce, risotti e formaggi freschi.

Temperatura di servizio:

13 - 15°C