



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

Vertigo

DESCRIZIONE

L'abbinamento varietale di Vertigo ha una duplice funzione. Essendo infatti il Merlot un vitigno della tradizione friulana, rappresenta da un lato una sorta di trait d'union tra il Friuli ed il resto del mondo. L'apporto del Cabernet Sauvignon conferisce altresì al vino equilibrio e complessità, incidendo sulla struttura e sulla serbevolezza di Vertigo.

SCHEMA TECNICA

Vitigno:	Merlot - Cabernet Sauvignon
Denominazione:	Indicazione Geografica Tipica Rosso "delle Venezie"
Tipo di terreno:	Flysch di marne e arenarie di origine eocenica.
Varietà d'uva:	Merlot - Cabernet Sauvignon
Sistema d'allevamento:	Guyot
Metodi di difesa:	Lotta antiparassitaria integrata ad impatto ambientale controllato.
Epoca di vendemmia:	Prima decade di ottobre.
Modalità di raccolta:	Manuale

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.

Affinamento:

La maturazione avviene per dodici mesi in acciaio e piccole botti di rovere francese. Il vino imbottigliato viene normalmente conservato in locali termocondizionati per almeno quattro mesi.

Note sensoriali:

Colore: rosso violaceo quasi impenetrabile.

Profumo: intenso e fruttato, note di prugna fresca, lampone e mora fanno da corollario a tonalità speziate di pepe nero, foglia di tabacco e polvere di caffè.

Gusto: emozionante, coinvolgente, vibrante; sensazioni fruttate e richiami aromatici avvolgono di seta e morbidezza il palato.

Abbinamenti:

Primi piatti saporiti, secondi di carne, arrostiti di manzo e di maiale, formaggi di media stagionatura.

Temperatura di servizio:

16 - 18°C