LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Abbazia di Rosazzo
Millésime	2014
Potentiel de garde	Jusque fin 2024
Producteur	Livio Felluga
Style de vin	rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, plutôt minéral, peu de tanins, acidité bien intégrée
Appellation	DOCG Rosazzo
Cépages	malvasia, pinot bianco, sauvignon, ribolla gialla, friulano
Alcohol percentage	13,50% vol
Description	En 1930, Livio Felluga décide de quitter ses terres natales d'Istrie – alors sous domination habsbourgeoise – pour s'installer au Frioul. Très vite, il tombe sous le charme des vignobles vallonnés autour de Cormons et Rosazzo. Il effectue son service militaire pendant la Deuxième Guerre mondiale et en 1950, il achète quelques vignobles à Rosazzo. Le travail ne manque pas, les vignobles sont en mauvais état et il faut en grande partie les replanter. Non loin de là, à Brazzano, Felluga fait construire une cave de vinification avec toutes les installations nécessaires. Il continue à acheter des vignobles bien situés et le domaine en comporte bientôt 155 ha. Actuellement, il produit quatre vins rouges et dix vins blancs, à base de cépages internationaux comme le sauvignon, le chardonnay, le pinot bianco, le merlot et les cabernets mais aussi de cépages autochtones d'exception comme le friulano, le picolit, le refosco dal peduncolo rosso et le pignolo. Les deux meilleurs vins blancs de la maison, issus d'assemblages, le 'Terre Alte' et l''Abazzia di Rosazzo' ont été repris dans l'appellation DOCG Rosazzo en 2011, la meilleure appellation de vins blancs secs du Frioul. Nez élégant, avec de la puissance et des notes d'abricot. En bouche, le vin est superbe : fruité, équilibré, salin, avec une grande longueur et une belle minéralité. Grand vin de garde à boire sans besoin de se dépêcher. Il évoluera vers un superbe bijou!
Servir sur	poissons avec sauce, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème), volaille avec de la sauce, viande blanche avec de la sauce, volaille sauvage (canard…), fromages doux
Origine	Rosazzo, le sol est essentiellement constitué de sable et de marne (mélange de calcaire et d'argile)
Rendement	-
Vendange	Vendange manuelle durant les 15 premiers jours de septembre; ils font 3 tris.
Vinification	Après équeutage, les raisins macèrent pendant une courte période et sont ensuite foulés. Le vin commence sa fermentation dans des cuves inox à température controlée mais après 3 jours le vin est mis en barriques pour finir la fermentation alcoolique et malolactique.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	9 mois de barriques françaises.
Analytique	Alc. Vol. 13,5%
Production	-
Recensentscores	James Suckling: 95