LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Friulano
Millésime	2017
Potentiel de garde	Jusque fin 2022
Producteur	Livio Felluga
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, délicieusement fruité, très épicé, subtilement minéral, acidité marquée
Appellation	DOP Friuli Colli Orientali
Cépages	100% friulano
Alcohol percentage	13,00% 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. Le Friulano a une couleur jaune canari aux reflets verts. Le nez est reconnaissable par ses arômes de menthe, de fruits exotiques, d'amandes et de noix. Bouche puissante, belle acidité et beau fruit, épicé, amertume typique en fin de bouche.
Servir sur	charcuterie, poissons cuits, grillés ou frits, buffet froid de poisson et salade, buffet froid de viande et salades, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème), volaille sans sauce, fromages doux
Origine	Rosazzo, le sol est essentiellement constitué de sable et de marne (mélange de calcaire et d'argile)
Rendement	-
Vendange	2 dernières semaines de septembre
Vinification	Après équeutage, les raisins macèrent pendant une courte période et sont ensuite foulés. Le moût fermente alors dans des cuves inox à température controlée. Le vin repose ensuite 6 mois sur lies et est enfin mis en bouteille où il restera encore 2 mois avant d'être commercialisé.
Elevage	Après la fermentation alcoolique le vin repose encore 6 mois sur lies et est enfin mis en bouteille où il restera encore 2 mois avant d'être commercialisé.
Analytique	Alc. Vol 13%
Production	-
Recensentscores	JamesSuckling.com: 92