LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Illivio
Millésime	2017
Potentiel de garde	Jusque fin 2027
Producteur	Livio Felluga
Style de vin	moyennement rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, plutôt minéral, peu de tanins, acidité bien intégrée
Appellation	DOP Friuli Colli Orientali
Cépages	chardonnay, pinot bianco, picolit
Alcohol percentage	99,99% 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 illivio a une couleur jaune doré et un nez élégant et complexe de fruit sucré et d'épices fraîches, une petite pointe minérale, fleur et sauge. Bouche excellente, mix passionnant de fruit, d'épices et de minéralité, bois bien intégré.
Servir sur	poissons fumés, poissons avec sauce, volaille avec de la sauce, viande blanche sans sauce, viande blanche avec de la sauce, fromages doux
Origine	Rosazzo, le sol est essentiellement constitué de sable et de marne (mélange de calcaire et d'argile)
Rendement	-
Vendange	Vendanges manuelles mi-septembre.
Vinification	Après équeutage, les raisins macèrent pendant une courte période et sont ensuite foulés. Le moût fermente alors en barriques françaises où il passera ensuite 10 mois.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	10 mois de barriques françaises. Le vin est enfin mis en bouteille où il reposera minimum 6 mois avant d'être commercialisé.
Analytique	Alc Vol. 13,50%
Production	-
Recensentscores	Wine Doctor: 94