LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Refosco dal Peduncolo Rosso
Millésime	2013
Potentiel de garde	Jusque fin 2023
Producteur	Livio Felluga
Style de vin	moyennement rond, puissant, sec, beau fruité, à dominante épicée, bouche clairement boisée, belle minéralité, tanins délicats, acidité marquée
Appellation	DOP Friuli Colli Orientali
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. Le Refosco dal Peduncolo Rosso a une couleur rouge rubis très profonde aux reflets pourpres. Le nez est complexe et intense sur des notes de cerises, de prunes, de tabac et des notes boisées. La bouche est structurée mais ne manque pas de fruit.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, gibier, fromages puissants ou vieillis
Origine	Rosazzo, le sol est essentiellement constitué de sable et de marne (mélange de calcaire et d'argile)
Vendange	1ère moitié du mois d'octobre
Vinification	Macération et fermentation en cuves inox à température contrôlée avec remontage pendant 3 semaines.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	12 mois en petits fûts de chêne français
Analytique	Alc Vol. 13,50%