LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Terre Alte Rosazzo
Millésime	2016
Potentiel de garde	Jusque fin 2030
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	pinot bianco, sauvignon, 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. Le Terre Alte a une couleur jaune aux reflets dorés. Le nez est complexe sur des arômes de fleur, de fruits exotiques, de citron, d'amande et d'épices. La bouche est pleine avec une superbe acidité très fine. La finale est longue et fine.
Servir sur	poissons avec sauce, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème), 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	vendange manuelle durant les 10 premiers jours de septembre
Vinification	Après équeutage, les raisins macèrent pendant une courte période et sont ensuite foulés. Le Sauvignon et le Pinot Bianco fermentent alors dans des cuves inox à température controlée et reposent ensuite 6 mois sur lies. Le Friulano fermente et mûrit 10 mois en barriques françaises. Le vin est ensuite assemblé et repose en bouteille pendant 9 mois avant d'être commercialisé.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	10 mois de barriques françaises pour le Friulano
Analytique	Alc. Vol. 13,5%
Production	-