LICATA

FICHE DE VIN

| | |
|---|---|
| **Nom** | Vertigo |
| **Millésime** | 2016 |
| **Potentiel de garde** | Jusque fin 2021 |
| **Producteur** | Livio Felluga |
| **Style de vin** | moyennement  rond, moyennement intense , sec, beau fruité, un véritable bouquet d´épices, notes boisées en équilibre, subtilement minéral, tanins souples, acidité marquée |
| **Appellation** | IGP delle Venezie |
| **Cépages** | cabernet sauvignon, merlot |
| **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.<br><br>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.<br><br>Le Vertigo a une belle couleur rouge cerise aux reflets vifs. Le nez est intense sur des notes fruitées et épicées. La bouche est pleine et souple, les tannins souples. Finale fruitée et épicée. |
| **Servir sur** | pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, pot au feu, viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau |
| **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. Maturation de 12 mois en inox et petits fûts de chêne français. |
| **Fermeture de bouteille** | bouchon synthétique |
| **Elevage** | 12 mois en inox et petits fûts de chêne français. 4 mois de bouteille. |
| **Analytique** | Alc Vol. 14,00% |