LICATA
WIJNFICHE

Naam	Illivio
Jaartal	2017
Bewaarpotentieel	Tot eind 2027
Producent	Livio Felluga
Wijnstijl	medium-vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, mooi evenwichtige houttoets, vrij mineraal, nauwelijks waarneembare tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOP Friuli Colli Orientali
Druivensoorten	chardonnay, pinot bianco, picolit
Alcohol percentage	99,99% vol
Omschrijving	In 1930 besloot Livio Felluga zijn bakermat Istrië – toen nog onder Habsburgs bewind – te verlaten en naar Friuli te trekken. Al gauw raakte hij gefascineerd door de heuvelachtige wijngaarden rond Cormons en Rosazzo. Na zijn militaire dienst tijdens de W.O. II kocht hij in 1950 enkele wijngaarden in Rosazzo. Er was veel werk aan de winkel, de wijngaarden waren in slechte staat en dienden grotendeels heraangeplant te worden. In Brazzano, wat verderop, stampte Felluga een volwaardige vinificatiekelder uit de grond. Ondertussen werden steeds meer topwijngaarden aangekocht, het domein groeide zo aan tot 155 hectare. Tegenwoordig telt de catalogus vier rode en tien witte wijnen, gaande van de internationale rassen sauvignon, chardonnay, pinot bianco, merlot en de cabernets tot de autochtone pareltjes friulano, picolit, refosco dal peduncolo rosso en pignolo. De twee beste wijnen van het huis (beiden een blend) ‘Terre Alte’ en ‘Abazzia di Rosazzo’ werden vanaf de jaargang 2011 gepromoveerd tot DOCG Rosazzo, kwalitatief de allerbeste appellatie voor droge witte wijn binnen Friuli. De diepgele illivio is aromatisch bijzonder intens en complex met karrenvrachten geel fruit en bloemen. Ook de houtlagering komt in de geur op een aangename manier naar voor. Het feest gaat verder in de mond door de boeiende mix van exotisch fruit (het kleine aandeel picolit toont zich duidelijk), kruiden en mineraliteit en ten slotte ook nog eens goed geïntegreerd hout. Een gastronomische polonaise passend bij een breed scala gerechten.
Serveren bij	gerookte vis, visbereidingen met saus, gevogelte met saus, wit vlees zonder saus, wit vlees met saus, zachte of jonge kaas
Oorsprong	Verschillende wijngaarden in en rond het dorp Rosazzo, op zo'n 25 kilometer ten zuidoosten van Udine en in vogelvlucht nauwelijks 5 kilometer van de grens met Slovenië. De bodem bestaat hier voornamelijk uit mergel en zandsteen.
Opbrengst	-
Oogst	De oogst gebeurt volledig met de hand midden september.
Vinificatie	De druiven ondergaan eerst in hun geheel een schilweking voordat ze zacht gekneusd worden. Nadien start de alcoholische gisting van de drie druivenrassen in Franse barriques.
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	Na de alcoholische gisting rijpt de wijn 10 maanden verder in de Franse barriques waarin de gisting plaats had. Ten slotte krijgt de wijn nog 6 maanden flesrust alvorens hij op de markt wordt gebracht.
Analytisch	13,50 % alc. vol.
Productie	-
Recensentscores	Wine Doctor: 94