LICATA
WIJNFICHE

Naam	Pinot Grigio
Jaartal	2018
Bewaarpotentieel	Tot eind 2023
Producent	Livio Felluga
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, overwegend kruidig, een fijne mineraliteit, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOP Friuli Colli Orientali
Druivensoorten	100% pinot grigio
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 Pinot Grigio van Felluga geurt intens naar witte perzik, rozenwater en acacia en je merkt zelfs een vleugje witte peper. In de mond is hij best krachtig en vol maar toch verfijnd van begin tot einde. Omwille van zijn structuur en diepte is dit de ideale metgezel voor aan tafel, eerder dan als aperitief.
Serveren bij	gebakken, gegrilde of gefrituurde vis, koud buffet van vis + salades, asperges, vegetarische schotels, deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, gevogelte zonder saus, wit vlees zonder saus
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 tijdens de eerste 10 dagen van september.
Vinificatie	De druifjes worden eerst zacht gekneusd. Daarna start een koude schilweking en de alcoholische gisting in inox tanks.
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	De pinot grigio krijgt geen houtrijping maar wel 6 maanden rijping in de inox tanks gevolgd door nog eens 2 maanden flesrust alvorens hij op de markt wordt gebracht.
Analytisch	13,00 % alc. vol.
Productie	-