LICATA
WIJNFICHE



Naam	Sossò Riserva Rosazzo
Jaartal	2011
Bewaarpotentieel	Tot eind 2031
Producent	Livio Felluga
Wijnstijl	medium-vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, mooi evenwichtige houttoets, vrij mineraal, soepele tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOP Friuli Colli Orientali
Druivensoorten	merlot, refosco, pignolo
Alcohol percentage	14,00% 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.
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pelswild, krachtige of belegen 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.
Oogst	De merlot wordt al eind september geoogst, de refosco en de pignolo worden begin oktober geoogst.
Vinificatie	Zachte kneuzing en schilweking in temperatuurgecontroleerde inox tanks. Gedurende drie weken wordt het sap regelmatig onderaan de tank uitgepompt en terug bovenop de schilletjeskoek gesproeid om optimale extractie te krijgen.
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	Na de gisting rijpt de wijn 18 maanden in Franse eiken barriques. Nadien rijpt de wijn nog eens 18 maanden in de fles alvorens hij wordt gecommercialiseerd.
Analytisch	Alc. 14,00 % vol.
Recensentscores	James Suckling: 93