LICATA
WIJNFICHE

Naam	Terre Alte Rosazzo
Jaartal	2016
Bewaarpotentieel	Tot eind 2028
Producent	Livio Felluga
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, mooi evenwichtige houttoets, vrij mineraal, nauwelijks waarneembare tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOCG Rosazzo
Druivensoorten	pinot bianco, sauvignon, friulano
Alcohol percentage	13,50% 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 Terre Alte betovert met zijn immens diepe en uitermate complexe neus van bloemen, tropisch fruit, citrus, amandelen en een kruidige houttoets. Daar waar de aanzet in de mond op het eerste zicht nog ietwat terughoudend lijkt, groeit de smaak als een tsunami van geel fruit en fijne botertoetsen met prachtige fijne zuren. Deze hypercomplexe vino doet je genieten met grote G tot aan de laatste snik van zijn lange, fijne afdronk. Magistrale wijn voor grote (culinaire) momenten.
Serveren bij	visbereidingen met saus, deegwaren of risotto op basis van groenten of vis of roomsaus, 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 handmatig tijdens de laatste 10 dagen van 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: zowel de sauvignon als pinot bianco in temperatuur gecontroleerde inox tanks terwijl de friulano vergist in Franse barriques. De sauvignon en pinot bianco rijpen na de gisting gedurende 6 maanden verder in de inox tanks in voortdurend contact met de gistsluier. De friulano rijpt na de gisting 10 maanden verder in de Franse barriques.
Opvoeding	De sauvignon en pinot bianco rijpen 6 maanden in de inox tanks en de friulano rijpt 10 maanden in Franse barriques. Nadien wordt de wijn geblend en rust de fles 9 maanden vooraleer op de markt te komen.
Analytisch	13,5 % alc. vol.
Productie	-
Recensentscores	James Suckling: 94 Gambero Rosso: 3