

Illivio

Friuli Colli Orientali DOC 2014

Livio Felluga

Il vino Illivio è un Friuli Colli Orientali DOC creato nel 1988 dai figli di Livio Felluga ed a lui dedicato per il suo ottantacinquesimo compleanno. Illivio esprime la personalità del "Patriarca", coniugando forza ed eleganza.

CARATTERISTICHE

Tipo Fermo

Sottotipo Bianco

Disciplinare Friuli Colli Orientali

Denominazione DOC

Annata 2014

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Friuli-Venezia Giulia

Localizzazione Cormons

Vitigno Pinot Bianco 60% ;Chardonnay 38% ;Picolit 2%

Gradazione 13.00 % vol.

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Giallo paglierino intenso

Gusto Fresco e deciso dall'intrigante sapidità; richiami di uva spina, nespola, bergamotto sfumano verso note di crema ganache e radice di liquirizia

Profumo Intenso, penetrante, impostato sulla freschezza.
Richiami di fiori di susino, zagara, cedro candito, pepe bianco, crescione si fondono con note di pasticceria e accenni di menta e cardamomo

Abbinamenti Primi con pesce, secondi piatti di pesce, formaggi freschi

Temperatura di servizio 13 - 15°C

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi Gambero Rosso 3 biccheri rossi ;James Suckling 93
;Vitæ AIS 3 Viti

DATI DI PRODUZIONE

Tipologia terreno Flysch di marne e arenarie di origine eocenica

Allevamento Guyot

Epoca vendemmia Seconda decade di settembre

Tipo raccolta Manuale

Metodi di difesa Lotta integrata antiparassitaria ad impatto ambientale controllato

Vinificazione Diraspatura e breve macerazione. Pressatura soffice.
Chiarificazione tramite decantazione

Maturazione Dieci mesi a temperatura controllata in piccole botti di vetro

Affinamento In bottiglia in locali termocondizionati