



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