



Terre Alte

Rosazzo DOCG 2014

Livio Felluga

Terre Alte è un vino che segue il disciplinare Rosazzo Docg, prodotto dalla cantina Livio Felluga, che nasce nel 1981 ed è da considerarsi uno dei più prestigiosi vini bianchi italiani. E' uno dei pochi vini bianchi italiani conosciuti in tutto il mondo. Una vera e propria bandiera, non solo per l'azienda, ma per tutto il Friuli Venezia Giulia.

Pluripremiato e osannato dalla critica nasce dal felice connubio di Sauvignon, Pinot Bianco e Tocai Friulano nell'azienda di Livio Felluga che negli anni '50 acquistò i primi vigneti a Rosazzo e pose le basi per la produzione del Terre Alte.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Bianco
Disciplinare	Rosazzo
Denominazione	DOCG
Annata	2014
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Friuli-Venezia Giulia
Localizzazione	Rosazzo
Vitigno	Sauvignon 40% ;Pinot Bianco 30% ;Friulano 30%
Gradazione	13.50 % vol.
Zuccheri	Secco g/l
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Giallo paglierino intenso
Gusto	Pieno, avvolgente, profondo, armonioso, sapido; il retrogusto è intrigante, ricco e persistente, con richiami di salvia, vaniglia, rosmarino e pietra bagnata
Profumo	Ammaliante, intenso, minerale, penetrante e complesso; è vino di grande personalità e persistenza; articolati ed intensi sentori minerali si fondono armonicamente a note di frutta esotica, erbe officinali, macchia mediterranea, fiori di acacia, gelsomino,
Abbinamenti	Primi con pesce, primi con verdura, secondi piatti di carni bianche, formaggi a media stagionatura
Temperatura di servizio	14 - 15 °C.

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi Gambero Rosso 2 bicchieri rossi ;Bibenda 5 Grappoli ;Vitæ AIS 4 Viti ;James Suckling 93

DATI DI PRODUZIONE

Tipologia terreno	Flysch di marne e arenarie di origine eocenica
Allevamento	Guyot
Epoca vendemmia	Ultima decade di settembre
Tipo raccolta	Manuale

Metodi di difesa Lotta antiparassitaria integra

Vinificazione L'uva viene delicatamente diraspata e lasciata in macerazione per un breve periodo. Successivamente viene pressata in modo soffice ed il mosto ottenuto viene chiarificato tramite decantazione

Maturazione Pinot Bianco e Sauvignon fermentano a temperatura controllata in vasche di acciaio inox dove maturano per circa dieci mesi. Il Friulano, invece, viene fatto fermentare e viene affinato in piccole botti di rovere francese

Affinamento Pinot Bianco e Sauvignon maturano in serbatoi di acciaio inox mentre il Friulano resta in piccole botti di rovere. Dopo un periodo di dieci mesi avviene l'assemblaggio dei vini. Il vino imbottigliato è stato affinato in locali termocondizionati per circa nove mesi