

Livio Felluga

Toscana



Livio Felluga

Italien

Friaul



Sosso Riserva Collio di Friuli DOC 2018 Livio Felluga

Weingut

In dem kleinen Ort Brazzano bei Cormons spürt man noch sehr viel von der bewegten Geschichte des letzten Jahrhunderts in diesem Landstrich des Friaul. Die Ereignisse der beiden Weltkriege haben große Teiler der ursprünglichen Bevölkerung vertrieben, nur wenige sind geblieben und haben sich der Herausforderung gestellt, in der zum Teil sehr armen Gegend etwas auf die Beine zu stellen. Einer dieser Pioniere voller Tatendrang und Ausdauer war Livio Felluga, der das elterliche Weingut wie Phönix aus der Asche wieder neu entstehen ließ. Und nicht nur das, er machte es zu einem Klassiker, der für den weltweit hervorragenden Ruf der friulanischen Weine mitverantwortlich ist. Heute wird das Gut von den Kindern Livio Fellugas, Maurizio, Andrea, Filippo und Elda geführt und der Geist des Vaters beflügelt sie mehr denn je, Weine der absoluten Spitzenklasse zu produzieren. Das Aushängeschild des Gutes, der Weisswein Terre Alte, wurde erst kürzlich von der internationalen Fachzeitschrift WineEnthusiast unter die 100 besten Weine der Welt gewählt, nicht zuletzt wegen seines einzigartigen Charakters, der das ganze Spektrum der friulanischen Weine in Perfektion darstellt. Fellugas Weine werden fast ausnahmslos im Stahltank ausgebaut, um die Sortentypizität herauszuarbeiten und dem Terroir alle Möglichkeiten zu geben, sich ins rechte Licht zu setzen. Kaum ein anderer Winzer aus dem Friaul vermag es, solch klare und intensive Weine zu schaffen, einen "Felluga" zu öffnen ist immer Freude und Genuß pur.

Expertise

Jahrgang:	2018
gesetzl. Herkunft:	
Alkoholgehalt:	13.50 % Vol.
Restzucker:	1.90 g/l
Säure:	5.30 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Friaul
Rebsorten:	Refosco dal Peduncolo Rosso, Merlot, Pianolo

Vinifizierung

Lese der Trauben von Hand, Selektion im Weingut. Vergärung mit Unterstoßen des Tresterhutes im offenen Tank, dann Ausbau im großen und kleinen Holzfass.

Sensorik

Dunkelrot, Schattenmorellen und Pflaume, Kräuter, Tabak und Leder, feine Tanine mit schöner Frucht und viel Potential

Passt gut zu

Fasan mit Trüffelpolenta, gereifter Pecorino

Lagerfähig

15 Jahre

Tipp

Das zweite Aushängeschild neben dem Terre Alte ist bei Felluga zweifellos der Sosso Riserva, Jahr für Jahr mit Höchstnoten im Gambero Rosso. Viel Saft und Kraft gepaart mit Eleganz und Raffinesse machen diese Cuvee aus überwiegend Refosco und Merlot zu einem großen Erlebnis bei jedem Schluck.