

Livio Felluga

Toscana



Livio Felluga

Italien

Friaul



Sauvignon Collio delle Venezie IGT 2020

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:	2020
Alkoholgehalt:	13.00 % Vol.
Restzucker:	3.10 g/l
Säure:	6.40 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Friaul
Rebsorten:	Sauvignon

Ausbau

Edelstahltank

Sensorik

Grünlich-gelb, Mango, Quitten und Ingwer, Citrus und leichte Aromen von Sandelholz, komplex und harmonisch

Passt gut zu

gegrillter Wolfsbarsch mit grünem Spargel

Lagerfähig

5 Jahre

Tipp

Ein Sauvignon wie aus dem Bilderbuch, fruchtig-frisch mit viel Raffinesse und großer Länge. Saftig und gleichzeitig mineralisch-elegant, ein toller Speisenbegleiter.