

I Vini della Carta Geografica



Espressione della Collina Friulana

In Friuli, e ormai non soltanto in questa terra eletta per uomini e vini, *Livio Felluga* si identifica nella migliore tradizione enoica. Una consolidata consuetudine di amore per il vino che dura in famiglia da sei generazioni.

“Sebbene la nostra sia una delle più grandi aziende della collina friulana, restiamo una piccola realtà con il conseguente prezioso privilegio di poter fare le cose per il piacere di farle e di produrre i vini come piacciono a noi. Vini eleganti con una forte identità territoriale, che esprimono il carattere dei nostri complessi ecosistemi, ma anche del nostro lavoro, della nostra passione, del nostro stile.”

Andrea Felluga

Expression of the Friulian Hills

Livio Felluga identifies with the best winemaking tradition in Friuli and nowadays, also beyond this chosen land, privileged for its people and its wines. A consolidated customary love of wine has been part of the family for six generations.

“Although Livio Felluga is one of the largest wine estates in the Friuli hills, we are still a small company with the consequent inestimable privilege of being able to do things for the pleasure of it, and make the wines we like. Elegant wines with a strong territorial identity: wines that express the character of our complex ecosystems, but also our own work, our passion, our style.”

Andrea Felluga

Ci sono profumi, gusti, momenti, che fanno ritrovare il ritmo naturale delle stagioni, che riconciliano con il mondo e con la natura. I vini Livio Felluga ci insegnano a riconoscere ed assaporare un'intera storia, il senso di un lavoro unico e appassionante. Sono vini da apprezzare fino in fondo, per la ricchezza del passato, l'entusiasmo del presente e la forza del futuro; vini da condividere con chi amiamo, con chi sa ritrovare piaceri perduti: sono i vini della Carta Geografica.

There are aromas, flavors, moments, that restore the natural rhythm of the seasons, that reconcile us with the world and with nature. Livio Felluga wines teach us to recognize and savor a whole history, the sense of unique and exciting work. These wines should be enjoyed to the fullest, for the wealth of the past, the enthusiasm of the present, and the strength of the future; wines to be shared with those we love, with those we admire, those who know how to rediscover lost pleasures: these are the wines of the Geographical Map.



Sharis 2020

Bianco I.G.T. Venezia Giulia
2020 - 13 % vol.



Rappresenta la bellezza
del Friuli Venezia Giulia nella sua diversità.

L'essenza di Sharis, espressa da varietà tradizionali quali Ribolla Gialla e Sauvignon, e cultivar internazionali come lo Chardonnay, rappresenta la bellezza del Friuli Venezia Giulia nella sua diversità.

Delicatamente diraspata, l'uva viene sofficemente pressata ed il mosto così ottenuto viene chiarificato tramite decantazione. Segue la fermentazione a temperatura controllata in recipienti di acciaio inox. A fine fermentazione il vino viene mantenuto alcuni mesi sui lieviti, per aumentarne sapidità, cremosità e vocazione all'invecchiamento. Una volta imbottigliato, il vino riposa in locali termocondizionati per l'affinamento.

Caratteristiche sensoriali

Colore:

Giallo paglierino con lievi riflessi verdi.

Palato:

Vivace, sapido e minerale. Fresco e di buona persistenza, alterna aromi fruttati di mela golden e pera williams a sensazioni agrumate e balsamiche. Finale lungo e speziato.

Naso:

Verticale di buona intensità, floreale e fruttato. Aromi di fiori bianchi con sentori di gelsomino, mughetto, vaniglia e zagara, interagiscono con note di pera ed ananas, lasciando spazio a kumquat, lime e bergamotto, per chiudere con un accenno delicatamente balsamico.

Abbinamenti:

Ottimo come aperitivo, si accompagna egregiamente agli asparagi, alle minestre di verdure, ai passati di legumi e al pesce marinato.

Sharis 2020

The essence of Sharis, expressed by traditional varieties such as Ribolla Gialla and Sauvignon, and international cultivars like Chardonnay, represents the beauty of Friuli Venezia Giulia in all its diversity.

After gentle destemming the fruit was left to macerate for a short period, then softly crushed, and the must obtained was clarified by decantation. Temperature-controlled fermentation

followed in stainless steel vats. At the end of fermentation, the wine was kept on the lees for a few months to increase its complexity, creamy texture and suitability for ageing. Once bottled, it matured in temperature-controlled rooms.

Tasting notes

Color:

Straw yellow with light green hues.

Palate:

Lively, tangy and mineral. Fresh-tasting and nicely lingering, it alternates fruity notes of Golden Delicious apples and Williams pears with citrus and balsamic sensations. A long, spicy finish.

Nose:

Vertical, nicely vibrant, floral and fruity. Aromas of spring flowers with hints of jasmine, lily of the valley, vanilla and orange blossom, interact with hints of pear and pineapple, making way for kumquat, lime and bergamot, closing on a delicate balsamic note.

Food pairings:

Excellent as an aperitif, it is well-matched with asparagus, vegetable soups, puréed legumes, marinated fish.

Friulano

2020



Vino della tradizione friulana per antonomasia, dall'armonica complessità fruttata e minerale.

Friulano D.O.C. Friuli Colli Orientali 2020 – 13 % vol.

È il vino della tradizione friulana per antonomasia, dalla forte personalità e tipicità. Di buona struttura, dall'armonica complessità fruttata e minerale, può rivelare un caratteristico retrogusto di mandorla amara.

Allevate in prevalenza a Guyot, le viti del nostro Friulano, affondano le radici nella Ponca (flysch di Cormòns in termini tecnici), terreno composto da marne e arenarie di origine eocenica stratificatesi sotto i mari nel corso dei millenni, che conferisce ai nostri vini sapidità

e mineralità uniche. La vendemmia si è svolta durante la seconda metà di settembre. L'uva sana e perfettamente matura è stata raccolta a mano, in piccole cassette, per preservare l'integrità della bacca. Delicatamente diraspata e lasciata in macerazione per un breve periodo, è stata quindi sofficemente pressata, ed il mosto così ottenuto è chiarificato per decantazione. È seguita la fermentazione a temperatura controllata in recipienti di acciaio inox. A fine fermentazione il vino è stato mantenuto alcuni mesi sui lieviti, per aumentarne complessità, cremosità e vocazione all'invecchiamento. Una volta imbottigliato, riposa in locali termocondizionati per l'affinamento.

Caratteristiche sensoriali

Colore:

Giallo paglierino intenso con vivaci riflessi dorati.

Palato:

Complesso, fresco e minerale. Si presenta fine, morbido e avvolgente con una intrigante sapidità integrata ad una grande freschezza. È nel complesso armonico, di grande struttura ed ottima persistenza. La corrispondenza con le note olfattive è evidente, al palato spiccano la speziatura dello zenzero e l'intrigo dello zafferano, accompagnati da un seducente finale ammandorlato.

Naso:

Molto intenso, fine e complesso. Sentori agrumati di pompelmo e di legno di cedro, si alternano a note balsamiche e mentolate, per proseguire in un crescendo di fragranze di zenzero e pepe bianco, che si fondono assieme a profumi di erbe aromatiche quali timo, alloro, rosmarino e sentori di macchia mediterranea. Una intrigante mandorla amara accompagna le sensazioni di frutta bianca e gialla.

Abbinamenti:

Tradizionale come aperitivo, si abbina perfettamente con il prosciutto crudo, il salame e gli insaccati in genere; accompagna piacevolmente anche i piatti di pesce, i formaggi freschi e grassi.

Friulano 2020

The traditional Friulian wine par excellence, with a strong personality and typicality. Well-structured, with harmonious fruity and mineral complexity, and a characteristic bitter almond aftertaste.

Our Friulano vines are mainly Guyot-trained and have their roots in the Ponca soil (Cormòns flysch in technical terms), which is composed of marl and sandstone of Eocene origin, stratified under the sea over the millennia, lending our wines a unique tanginess and minerality.

The harvest took place during the month of September. The healthy and perfectly ripe grapes were hand-picked in small crates, to preserve the integrity of the fruit. After gentle destemming the fruit was left to macerate for a short period, then softly crushed, and the must obtained was clarified by decantation. Temperature-controlled fermentation followed in stainless steel vats. At the end of fermentation, the wine was kept on the lees for a few months to increase its complexity, creamy texture and suitability for ageing. Once bottled, it matured in temperature-controlled rooms.

Tasting notes

Color:

Intense straw yellow with lively golden hues.

Palate:

Complex, fresh and mineral. A subtle, smooth, enfolding entry with intriguing tanginess blending with great freshness. Overall, it is harmonious, well-structured and beautifully lingering. Good clear correspondence with the aromas, marked ginger spiciness and intriguing hints of saffron on the palate, accompanied by a seductive almondy finish.

Nose:

Very intense, subtle and complex. Citrusy hints of grapefruit and cedar wood alternate with balsamic and menthol notes, continuing in a crescendo of ginger and white pepper, which blend together with aromatic herbs such as thyme, laurel, rosemary and hints of Mediterranean scrub. An intriguing note of bitter almonds accompanies the sensations of apples, pears, peaches and apricots.

Food pairings:

Traditionally served as an aperitif, it pairs perfectly with cured ham, salami and sausages in general; it is also a pleasant accompaniment to fish dishes and fresh, full-fat cheeses.

Sauvignon 2020

Sauvignon D.O.C. Friuli Colli
Orientali 2020 - 15 % vol.



Fresco ed accattivante, dagli
inconfondibili e molteplici
profumi.

Il vitigno, di origine francese, risulta introdotto in Friuli durante la dominazione degli Asburgo e venne diffuso agli inizi del '900. Vino fresco ed accattivante, dagli inconfondibili e molteplici profumi in cui si evidenziano note di frutta esotica, peperone giallo, foglie di pomodoro, menta, lantana e bosso. È un vino della tradizione friulana. Allevate in prevalenza a Guyot, le viti del nostro Sauvignon, affondano le radici nella Ponca (flysch di Cormòns in termini tecnici), terreno composto da marne e arenarie di origine

eocenica stratificatesi sotto i mari nel corso dei millenni, che conferisce ai nostri vini sapidità e mineralità uniche. La vendemmia si è svolta durante la prima metà di settembre. L'uva sana e perfettamente matura è stata raccolta a mano, in piccole cassette, per preservare l'integrità della bacca. Delicatamente diraspata e lasciata in macerazione per un breve periodo, è stata quindi sofficemente pressata, ed il mosto così ottenuto è chiarificato per decantazione. È seguita la fermentazione a temperatura controllata in recipienti di acciaio inox. A fine fermentazione il vino è stato mantenuto alcuni mesi sui lieviti, per aumentarne complessità, cremosità e vocazione all'invecchiamento. Una volta imbottigliato, riposa in locali termocondizionati per l'affinamento.

Caratteristiche sensoriali

Colore:

Giallo paglierino con lievi riflessi verdi, luminoso.

Palato:

Ottima freschezza e grande finezza gustativa. È sapido ed armonico. Bocca complessa e ricca, con sentori agrumati e tropicali. Vino di grande persistenza, sostenuto da un'equilibrata acidità, chiude con un'accattivante nota minerale e balsamica.

Naso:

Molto intenso e complesso, varietale e raffinato. Si apre con delicati richiami di bosso, foglia di pomodoro e peperone giallo, per poi esplodere con note floreali di sambuco, ginestra, fiori di acacia, tiglio e vaniglia. Seguono quindi sentori fruttati di pesca, cedro, ananas, litchi e frutto della passione per chiudere con piacevoli accenni di erbe aromatiche, zenzero, salvia, menta piperita e pietra focaia.

Abbinamenti:

Ottimo come aperitivo, si accompagna egregiamente agli asparagi, alle minestre di verdure, ai passati di legumi e al pesce marinato.

Sauvignon 2020

The variety, of French origin, was introduced into Friuli during the rule of the Hapsburgs and was popularized in the early 1900s. A fresh and captivating wine, with unmistakable multifaceted aromas with marked notes of exotic fruit, yellow peppers, tomato leaves, mint, lantana and boxwood. A traditional Friulan wine.

Our Sauvignon vines are mainly Guyot-trained and have their roots in the Ponca soil (Cormòns flysch in technical terms), which is composed of marl and sandstone of Eocene origin, stratified under the sea over the millennia, lending our wines a

unique tanginess and minerality. The harvest took place during the month of September. The healthy and perfectly ripe grapes were hand-picked in small crates, to preserve the integrity of the fruit. After gentle destemming the fruit was left to macerate for a short period, then softly crushed, and the must obtained was clarified by decantation. Temperature-controlled fermentation followed in stainless steel vats. At the end of fermentation, the wine was kept on the lees for a few months to increase its complexity, creamy texture and suitability for ageing. Once bottled, it matured in temperature-controlled rooms.

Tasting notes

Color:

Luminous straw yellow with light green hues.

Palate:

A beautifully fresh and very stylish flavour. Tangy and harmonious. Complex and generous mouthfeel, with hints of citrus and tropical fruit. Very lingering flavour supported by well-balanced acidity, it closes on a captivating mineral and balsamic note.

Nose:

Very intense and complex, varietal and polished. It opens on delicate hints of boxwood, tomato leaf and yellow peppers, then explodes with floral notes of elder, broom, acacia flowers, lime and vanilla. This is followed by fruity hints of peaches, cedar, pineapple, lychees and passion fruit, finishing on pleasant sensations of herbs, ginger, sage, peppermint and gunflint.

Food pairings:

Excellent as an aperitif, it pairs well with asparagus, vegetable soups, vegetable soups and marinated fish.

Chardonnay 2020

Chardonnay D.O.C. Friuli Colli
Orientali 2020 - 15 % vol.



Vino raffinato, complesso e vellutato dai molteplici sentori floreali e fruttati.

Vitigno internazionale tra i più amati al mondo ha trovato un terroir d'eccellenza sulle colline del Friuli orientale, esprimendo il suo potenziale eclettico in vini raffinati, complessi e vellutati dai molteplici sentori floreali e fruttati. Allevate in prevalenza a Guyot, le viti del nostro Chardonnay, affondano le radici nella Ponca (flysch di Cormòns in termini tecnici), terreno composto da marne e arenarie di origine eocenica stratificatesi sotto i mari nel corso dei millenni, che conferisce ai nostri vini sapidità e mineralità uniche.

La vendemmia si è svolta durante la seconda metà di settembre. L'uva sana e perfettamente matura è stata raccolta a mano, in piccole cassette, per preservare l'integrità della bacca. Delicatamente diraspata e lasciata in macerazione per un breve periodo, è stata quindi soffocemente pressata, ed il mosto così ottenuto è stato chiarificato per decantazione. È seguita la fermentazione a temperatura controllata in recipienti di acciaio inox. A fine fermentazione il vino è stato mantenuto alcuni mesi sui lieviti, per aumentarne complessità, cremosità e vocazione all'invecchiamento. Una volta imbottigliato, riposa in locali termocondizionati per l'affinamento.

Caratteristiche sensoriali

Colore:

Giallo paglierino intenso con note dorate.

Palato:

Dalla netta corrispondenza olfattiva, impatta complesso e di corpo. Si presenta armonico e morbido senza mai risultare pesante, allunga con piacevoli note fruttate fondendosi in una succosa e fresca acidità sapida, rendendo ottima la persistenza. Di grande piacevolezza, si conclude nitidamente in una vivida nota minerale e salmastra.

Naso:

Di grande intensità e finezza, elegante e verticale. Si apre con note floreali di glicine, mimosa, gelsomino, biancospino e sambuco, accompagnate da raffinate fragranze fruttate di mela renetta, lime, pesca bianca e pera ruggine. Prosegue con gradevoli sentori agrumati di lime e scorza di arancia, delicati frutti tropicali quali ananas, papaya, mango, per chiudere con una soave essenza di timo e muschio bianco.

Abbinamenti:

Particolarmente indicato per accompagnare primi piatti, carni bianche, formaggi freschi, piatti a base di pesce.

Chardonnay 2020

One of the world's best-loved international grape varieties, Chardonnay 2020 has found an optimal terroir in the hills of eastern Friuli, expressing its eclectic potential in polished, complex, velvety wines with a multitude of floral and fruity aromas.

Our Chardonnay vines are mainly Guyot-trained and have their roots in the Ponca soil (Cormòns flysch in technical terms), which is composed of marl and sandstone of Eocene origin, stratified under the sea over the millennia, lending our wines a

unique tanginess and minerality. The harvest took place during the month of September. The healthy and perfectly ripe grapes were hand-picked in small crates, to preserve the integrity of the fruit. After gentle destemming the fruit was left to macerate for a short period, then softly crushed, and the must obtained was clarified by decantation. Temperature-controlled fermentation followed in stainless steel vats. At the end of fermentation, the wine was kept on the lees for a few months to increase its complexity, creamy texture and suitability for ageing. Once bottled, it matured in temperature-controlled rooms.

Tasting notes

Color:

Intense straw yellow with golden hues.

Palate:

A complex and full-bodied impact with clear olfactory correspondence. Harmonious and soft without heaviness, extending into pleasant fruity notes blending with a fresh, lipsmacking acidity, making for excellent persistence. Very enjoyable, it closes on a marked mineral and salty sensation.

Nose:

Of very vibrant and great intensity and stylish, elegant and vertical. It opens with floral notes of wisteria, mimosa, jasmine, hawthorn and elderflower, accompanied by polished fruity fragrances of rennet apple, lime, white peach and pear. It continues with pleasant citrus notes of lime and orange peel, delicate tropical fruits such as pineapple, papaya and mango, and closes on a silky essence of thyme and white musk.

Food pairings:

Particularly well-matched with first courses, white meats, fresh cheeses and fish dishes.

Ribolla Gialla

2020

Delicatezza, freschezza, vivacità e grande raffinatezza.



Ribolla Gialla D.O.C.
Friuli Colli Orientali 2020
12,5 % vol.

Vitigno autoctono dalla storia secolare, la Ribolla Gialla ha visto la sua fama crescere già dal Medioevo e Rinascimento. La sua culla sono i vigneti dei Colli Orientali del Friuli che donano al vino delicatezza, freschezza, vivacità e grande raffinatezza. **Allevate in prevalenza a Guyot, le viti della nostra Ribolla Gialla, affondano le radici nella Ponca (flysch di Cormòns in termini tecnici), terreno composto da marne e arenarie di origine eocenica stratificatesi sotto i mari nel corso dei millenni, che conferisce ai nostri vini sapidità e mineralità uniche.**

La vendemmia si è svolta durante il mese di settembre. L'uva sana e perfettamente matura è stata raccolta a mano, in piccole cassette, per preservare l'integrità della bacca. Delicatamente diraspata e lasciata in macerazione per un breve periodo, è stata quindi soffocemente pressata, ed il mosto così ottenuto è chiarificato per decantazione. È seguita la fermentazione a temperatura controllata in recipienti di acciaio inox. A fine fermentazione il vino è stato mantenuto alcuni mesi sui lieviti, per aumentarne complessità, cremosità e vocazione all'invecchiamento. Una volta imbottigliato, riposa in locali termocondizionati per l'affinamento.

Caratteristiche sensoriali

Colore:

Giallo canarino con delicati riflessi verdognoli.

Palato:

Vivace, fragrante e progressivo. Di buon equilibrio, fresco, con una lunga e gradevole acidità. Finale citrino e delicatamente amarognolo, che chiude in una piacevole sapidità minerale.

Naso:

Luminoso, estivo, mediterraneo e floreale. Aromi di fiori di campo, tiglio, fieno e macchia mediterranea, si alternano a rosa bianca e zagara, sposandosi perfettamente con note agrumate di lime, pera ruggine, pesca bianca e mela verde.

Abbinamenti:

Ottimo come aperitivo, questo vino si accompagna magnificamente con le verdure pastellate e gli sformati, con i formaggi saporiti e con i piatti a base di pesce.

Ribolla Gialla 2020

An indigenous grape variety with a centuries-long history, Ribolla Gialla has grown in renown since the Middle Ages and the Renaissance. Its cradle is the vineyards of the Colli Orientali del Friuli, which bestow the wines with delicacy, freshness, vivacity and polish.

Our Ribolla Gialla vines are mainly Guyot-trained and have their roots in the Ponca soil (Cormòns flysch in technical terms), which is composed of marl and sandstone of Eocene origin, stratified under the sea over the millennia, lending our wines a

unique tanginess and minerality. The harvest took place during the month of September. The healthy and perfectly ripe grapes were hand-picked in small crates, to preserve the integrity of the fruit. After gentle destemming the fruit was left to macerate for a short period, then softly crushed, and the must obtained was clarified by decantation. Temperature-controlled fermentation followed in stainless steel vats. At the end of fermentation, the wine was kept on the lees for a few months to increase its complexity, creamy texture and suitability for ageing. Once bottled, it matured in temperature-controlled rooms.

Tasting notes

Color:

Canary yellow with subtle greenish hues.

Palate:

Lively, fragrant and progressive. Well-balanced and refreshing, with a lingering, pleasant acidity. The finish is citrusy and subtly bitter, closing with a pleasantly mineral tanginess.

Nose:

Bright, summery, Mediterranean and floral. Aromas of wild flowers, lime, freshly mown hay and Mediterranean scrub alternate with white roses and orange blossom, blending perfectly with citrus notes of lime, ruggine pears, white peaches and green apples.

Food pairings:

Excellent as an aperitif, this wine matches wonderfully with battered vegetables and flans, flavoursome cheeses, and fish dishes.

Pinot Grigio 2020

Pinot Grigio D.O.C. Friuli Colli
Orientali 2019 - 15 % vol.



È sicuramente il vino friulano più conosciuto nel mondo: Livio Felluga conferisce al vino finezza ed eleganza, mantenendo i tenui riflessi ramati che ne caratterizzano il colore.

Questo nobile vitigno deriva da una mutazione gemmaria del Pinot Nero e, prediligendo climi freschi, trova il suo habitat ideale in collina. La vinificazione Livio Felluga conferisce al vino finezza ed eleganza, mantenendo i tenui riflessi ramati che ne caratterizzano inconfondibilmente il colore. È sicuramente il vino friulano più conosciuto nel mondo. Allevate in prevalenza a Guyot, le viti del nostro Pinot Grigio, affondano le radici nella Ponca (flysch di Cormons in termini tecnici), terreno composto da marne e arenarie di origine

eocenica stratificatesi sotto i mari nel corso dei millenni, che conferisce ai nostri vini sapidità e mineralità uniche. La vendemmia si è svolta durante la prima metà di settembre. L'uva sana e perfettamente matura è stata raccolta a mano, in piccole cassette, per preservare l'integrità della bacca. Delicatamente diraspata e lasciata in macerazione per un breve periodo, è stata quindi sofficemente pressata, ed il mosto così ottenuto è chiarificato per decantazione. È seguita la fermentazione a temperatura controllata in recipienti di acciaio inox. A fine fermentazione il vino è stato mantenuto alcuni mesi sui lieviti, per aumentarne complessità, cremosità e vocazione all'invecchiamento. Una volta imbottigliato, riposa in locali termocondizionati per l'affinamento.

Caratteristiche sensoriali

Colore:

Giallo paglierino acceso e brillante con lievi riflessi ramati.

Palato:

Voluminoso, croccante, pieno. L'attacco è fresco e avvolgente, minerale e sapido. Aromi di bocca complessi con ricche note di pesca bianca, litchi, mela e melone invernale, fsi integrano a dolci sentori di pasticceria secca. Fresco, sapido ed equilibrato. Il finale molto lungo e persistente regala un retrogusto fruttato e salmastro.

Naso:

Complesso, fine ed avvolgente. Ricco e floreale, con note di fiori di acacia, gelsomino, biancospino, ginestra e sambuco. A seguire, richiami di frutta a pasta bianca e gialla quali pera, pesca, mela golden ed albicocca, fusi in una fresca mineralità ed una piacevole nota agrumata. Sensazioni dolci di crema al limone e creme brûlé sono sorrette da una freschezza speziata.

Abbinamenti:

Particolarmente indicato per i piatti di pesce, antipasti di molluschi, risotti e sfornati di verdure.

Pinot Grigio 2020

This noble grape variety derives from a budding mutation of Pinot Noir and, since it prefers cool climates, it finds its ideal habitat in the hills. The Livio Felluga vinification process gives the wine elegance and finesse, while maintaining the characteristic subtle auburn hues of its colour. It is undoubtedly the best-known Friulian wine in the world.

Our Pinot Grigio vines, mainly Guyot-trained, have their roots in the Ponca soil (Cormons flysch in technical terms), composed of marl and sandstone of Eocene origin stratified under the sea

over the millennia, which gives our wines a unique tanginess and minerality. The harvest took place during the first half of September. The healthy and perfectly ripe grapes were hand-picked in small crates, to preserve the integrity of the fruit. After gentle destemming the fruit was left to macerate for a short period, then softly crushed, and the must obtained was clarified by decantation. Temperature-controlled fermentation followed in stainless steel vats. At the end of fermentation, the wine was kept on the lees for a few months to increase its complexity, creamy texture and suitability for ageing. Once bottled, it matured in temperature-controlled rooms.

Tasting notes

Color:

Bright and brilliant straw yellow with light coppery hues.

Palate:

Full-bodied, crisp, rounded. A fresh, enfolding, mineral and savoury entry. Complex mouthfeel with rich notes of white peaches, lychees, apples and winter melon, complemented by sweet hints of tea biscuits. Fresh, tangy and harmonious. The very long, lingering finish offers a fruity, salty aftertaste.

Nose:

Complex, subtle and enfolding. Generous and floral, with notes of acacia flowers, jasmine, hawthorn, broom and elderflower, followed by hints of white and yellow fruits like pears, peaches, Golden Delicious apples and apricot, blended with a fresh minerality and a pleasant citrus note. Sweet sensations of lemon cream and crème brûlée are supported by a spicy freshness.

Food pairings:

Particularly suitable for fish dishes, shellfish hors d'oeuvres, risottos and vegetable flans.

illivio 2019



Esprime la personalità del “Patriarca”, coniugando forza ed eleganza.

Bianco D.O.C. Friuli Colli Orientali 2019 - 15 % vol.

Creato nel 1998 dai figli di Livio Felluga ed a lui dedicato per il suo ottantacinquesimo compleanno, illivio esprime la personalità del “Patriarca”, coniugando forza ed eleganza. Allevate in prevalenza a Guyot, le viti beneficiano di terreni composti da marne e arenarie di origine eocenica.

La vendemmia 2019 si è svolta durante la prima metà di settembre. L'uva sana e perfettamente matura viene raccolta a mano, in piccole cassette, per preservare l'integrità

della bacca. Delicatamente diraspata e lasciata in macerazione per un breve periodo viene quindi pressata in modo soffice, ed il mosto così ottenuto viene chiarificato tramite decantazione. Segue la fermentazione a temperatura controllata in piccole botti di rovere. Al termine della fermentazione malolattica il vino resta alcuni mesi sui lieviti nelle piccole botti di rovere, per aumentarne sapidità, cremosità e vocazione all'invecchiamento. Una volta imbottigliato, il vino riposa in locali termocondizionati per l'affinamento.

Caratteristiche sensoriali

Colore:

Giallo paglierino intenso e brillante.

Palato:

Entra pieno ed armonico. Denso e di corpo, la morbidezza viene equilibrata da una fresca acidità. Aromi di susina gialla, pesca e papaya si alternano a note di miele millefiori e cioccolato bianco. Sapido e persistente, chiude cremoso e gradevolmente minerale.

Naso:

Intenso e complesso, avvolgente e cremoso, dalle spiccate note floreali e di frutta matura. Apre con profumi di fiori di tiglio, glicine, ginestra e camomilla che si fondono a note fruttate di pesca gialla, albicocca, mandarino e frutti tropicali quali ananas e mango. L'invecchiamento in piccole botti di rovere dona gentili note boisé di noce di cocco, macis, baccello di vaniglia, zucchero di canna e spezie dolci. Chiude con un delicato finale di rosmarino e mallo di noce.

Abbinamenti:

Particolarmente indicato per piatti a base di pesce, risotti e formaggi freschi.

illivio 2019

Created in 1998 by Livio Felluga's children, who dedicated the wine to him for his 85th birthday, illivio reflects the personality of the family's "Patriarch", uniting strength with elegance. Mainly trained in the Guyot system, the vines benefit from marl and sandstone soils of Eocene origin. The 2019 harvest took place in the first half of September. The healthy and perfectly ripe grapes are harvested by hand, in small crates, to preserve the integrity of the berry. Carefully destemmed and left to macerate for a short period, the fruit is then soft crushed and the

must obtained is allowed to settle. The must ferments at controlled temperatures in small oak casks. After malolactic fermentation, the wine settles on the lees in the small oak casks for a few months to enhance savouriness, creaminess and aging potential. The bottled wine was aged in temperature-controlled binning cellars.

Tasting notes

Color:

Concentrated, bright straw-yellow.

Palate:

A generous, harmonious impact, full-bodied and dense, the softness balanced by refreshing acidity. Fragrant yellow plums, peaches and papaya alternate with hints of polyflora honey and white chocolate. Tangy and lingering with a creamy and pleasantly mineral finish.

Nose:

Vibrant and complex, pervasive and creamy, with marked floral aromas and ripe fruit. The nose opens on notes of lime blossom, wisteria, broom and chamomile, blending with fruity hints of yellow peaches, apricots, mandarins and tropical fruit like pineapple and mango. Ageing in small oak endows it with delicate boisé sensations of coconut, mace, vanilla pods, brown sugar and sweet spice. The array of aromas closes on subtle rosemary and walnutskin

Food pairings:

A particularly good match for fish, risottos and fresh cheeses.

Terre Alte 2019

È un vino di grande eleganza e complessità considerato uno dei più prestigiosi bianchi italiani



Rosazzo D.O.C.G. 2019
15 % vol.

Terre Alte nasce nel 1981 ed è considerato uno dei più prestigiosi vini bianchi italiani. L'armonico assemblaggio di uve Friulano, Pinot Bianco e Sauvignon, coltivate a Rosazzo negli storici vigneti delle Terre Alte, crea un vino elegante e ricco, dagli intensi profumi fruttati e floreali. È un vino di grande struttura che grazie all'invecchiamento acquisisce un'evoluzione terziaria di notevole complessità. Allevate in prevalenza alla Cappuccina, le viti beneficiano di terreni composti da marne e arenarie di origine eocenica.

La vendemmia 2019 si è svolta durante la prima metà di settembre. L'uva sana e perfettamente matura viene raccolta a mano, in piccole cassette, per preservare l'integrità della bacca. Delicatamente diraspata e lasciata in macerazione per un breve periodo viene quindi pressata in modo soffice, ed il mosto così ottenuto viene chiarificato tramite decantazione e quindi avviato alla fermentazione in recipienti di acciaio inox. Il vino è quindi travasato in botti di rovere, dove completa la fermentazione alcolica e svolge quella malolattica. Viene poi mantenuto sui lieviti, per aumentarne sapidità, cremosità e vocazione all'invecchiamento. Il vino è stato imbottigliato nell'estate 2020 e lo sviluppo degli aromi terziari si completerà negli anni a venire.

Caratteristiche sensoriali

Colore:

Giallo paglierino intenso, vibrante e luminoso.

Palato:

Suadente e complesso, vivace ed equilibrato, si contraddistingue per l'armonia tra volume e acidità, tra polpa e tensione. Aromi floreali di fiori di sambuco si susseguono a sentori fruttati di pesca bianca, agrumi, cedro candito e percoca per chiudere con note di salvia, salicornia ed ortica. Finale speziato, sapido e persistente.

Naso:

Complesso, elegante e raffinato, di grande intensità olfattiva. Sensazioni floreali di zagara, gardenia, gelsomino, giglio e fiori di calla, si arricchiscono con note agrumate di bergamotto, scorza di arancia candita e con sentori di frutta matura come albicocca e pesca bianca. Seducenti profumi tropicali quali mango, litchi e papaya sono avvolti in profumi di salvia, basilico e macchia mediterranea. Una bellissima speziatura di pepe bianco e zenzero completa il bouquet.

Abbinamenti:

Particolarmente indicato per i piatti di pesce, eccellente con i primi a base di verdure, le carni bianche e i formaggi.

Terre Alte 2019

Created in 1981, Terre Alte is considered one of Italy's most prestigious white wines. The balanced blend of Friulano, Pinot Bianco and Sauvignon grapes, estate-grown at Rosazzo in the historic Terre Alte vineyards, yields a superbly elegant wine with a profusion of intense fruit and flower aromas. A wine of outstanding structure, Terre Alte acquires a wonderfully complex bouquet of tertiary aromas with bottle aging. Mainly trained in the Cappuccina system, the vines benefit from marl and sandstone soils of Eocene origin. The 2019 harvest took place in the first half of September.

The healthy and perfectly ripe grapes are harvested by hand, in small crates, to preserve the integrity of the berry. Carefully destemmed and left to macerate for a short period, the fruit is then soft crushed and the must obtained is allowed to settle. The must ferments in temperature-controlled stainless steel tanks. The wine is racked into oak casks where the alcoholic and malolactic fermentation are completed. It then settles on the lees to enhance savouriness, creaminess and aging potential. In the summer of 2020 the wine was bottled. Tertiary aromas will develop over the years to come.

Tasting notes

Color:

Concentrated, vibrant, lustrous straw-yellow.

Palate:

Seductive and complex, lively and well balanced, with a distinctive and well-judged harmony between texture and acidity, fruity flesh and grip. Floral notes of elderflower alternate with white peaches, citrus fruit, candied citron and percoca peaches, closing on a lovely vegetal hint of sage, samphire and nettles. A spicy, tangy, lingering finish.

Nose:

Complex, stylish and polished, extremely vibrant. Floral aromas of orange blossom, gardenias, jasmine, lilies and arum lilies are enhanced by citrus notes of bergamot and candied orange peel, and hints of ripe apricots and white peaches. Seductive tropical aromas of mango, lychees and papaya are enfolded in sage, basil and Mediterranean scrubland, while delicious spicy sensations of white pepper and ginger complete the bouquet.

Food pairings:

Particularly well suited to fish-based dishes, ideal for vegetable first courses, white meats and cheeses.

Abbazia di Rosazzo 2018



Aristocratico uvaggio bianco ottenuto dagli storici vigneti dell'Abbazia di Rosazzo, ad esaltazione della continuità di una viticoltura millenaria.

Rosazzo D.O.C.G. 2018
13,5 % vol.

Aristocratico uvaggio bianco di Friulano, Sauvignon, Pinot Bianco, Malvasia Istriana e Ribolla Gialla, è ottenuto dagli storici vigneti dell'Abbazia di Rosazzo, a riscoperta e ad esaltazione della continuità di una viticoltura millenaria. Allevate in prevalenza alla Cappuccina, le viti beneficiano di terreni composti da marne e arenarie di origine eocenica. La vendemmia 2018 si è svolta durante la prima metà di settembre. L'uva sana e perfettamente matura viene raccolta a mano, in piccole cassette, per preservare

l'integrità della bacca. Delicatamente diraspata e lasciata in macerazione per un breve periodo viene quindi pressata in modo soffice, ed il mosto così ottenuto viene chiarificato tramite decantazione e quindi avviato alla fermentazione in recipienti di acciaio inox. Il vino è quindi travasato in botti di rovere, dove completa la fermentazione alcolica e svolge quella malolattica. Viene poi mantenuto sui lieviti, per aumentarne sapidità, cremosità e vocazione all'invecchiamento. Il vino è stato imbottigliato nel luglio 2019 e lo sviluppo degli aromi terziari si completerà negli anni a venire.

Caratteristiche sensoriali

Colore:

Giallo intenso, vibrante e luminoso.

Palato:

Di corpo ed elegante, morbido ma vibrante. Note fresche di bergamotto, cedro, ananas e creme brûlée. Ottima struttura e grande persistenza. Chiude delicatamente speziato e mediterraneo con grande persistenza.

Naso:

Fragrante, ricco, estremamente complesso ed equilibrato. Note floreali di acacia, sambuco e tiglio si succedono a sentori fruttati di melone bianco, mela Golden, pesca gialla ed albicocca disidratata. Profumi di erbe officinali, timo, fiori di caprifoglio e rosa Tea si sposano a note dolci di frutta candita, frutta secca e piccola pasticceria secca alla crema, alternando una speziatura di bacca di vaniglia su una sussurrata noce moscata.

Abbinamenti

Crostacei, ostriche, caviale di pesce, Mussoli, alghe ed altri sapori salmastri; si abbina perfettamente anche a carni bianche, con condimenti delicati.

Abbazia di Rosazzo 2018

The noble white blend of Friulano, Sauvignon, Pinot Bianco, Malvasia Istriana and Ribolla Gialla originates from the historical vineyards of the Abbazia di Rosazzo to celebrate its thousand-year-long history of viticulture. Mainly trained in the Cappuccina system, the vines benefit from marl and sandstone soils of Eocene origin. The 2018 harvest took place in the first half of September. The healthy and perfectly ripe grapes are harvested by hand, in small crates, to preserve the integrity of the berry. Carefully destemmed and left to macerate for a short period, the fruit is then soft crushed

and the must obtained is allowed to settle. The must ferments in temperature-controlled stainless steel tanks. The wine is racked into oak casks where the alcoholic and malolactic fermentation are completed. It then settles on the lees to enhance savouriness, creaminess and aging potential. In July 2019 the wine was bottled. Tertiary aromas will develop over the years to come.

Tasting notes

Color:

Concentrated, vibrant, lustrous yellow.

Palate:

Full-bodied and stylish, smooth but vibrant. Refreshing sensations of bergamot, citron, pineapple and creme brûlée. Firmly built and beautifully lingering, closing on a subtly Mediterranean, spicy finish.

Nose:

Fragrant, well-rounded, complex and balanced. Floral aromas of acacia, elderflower and lime blossom alternate with fruity hints of melon, Golden Delicious apples, yellow peaches and dried apricots. Freshly mown hay, medicinal herbs, thyme, honeysuckle and tea rose mingle with sweet sensations of candied and dried fruit and cream-filled tea biscuits, with alternating spicy sensations of vanilla pods and a whisper of nutmeg.

Pairings:

Shellfish, oysters, caviar, mussels, seaweed and other salty flavours. A perfect accompaniment to white meats with mild condiments.

Rosé

2020



Livio Felluga Rosé è un modo nuovo per rappresentare quanto di più tipico abbiamo: il carattere del nostro terroir.

Rosato I.G.T. Venezia Giulia
2020 – 15 % vol.

Livio Felluga Rosé è un modo nuovo per rappresentare quanto di più tipico abbiamo: il carattere del nostro terroir. Tale carattere, così come lo stile Livio Felluga, si colgono al primo assaggio. La creazione di Rosé si inserisce nella lunga serie di innovazioni che la nostra azienda ha introdotto nel tempo. Nel solco tracciato da Livio Felluga, ciò non è mai avvenuto per rifuggire dalla tradizione, ma anzi a questa ispirandosi per renderla contemporanea e sempre viva. Le viti di Merlot, Pinot Nero e Schioppettino beneficiano di

terreni composti da marne e arenarie di origine eocenica. La vendemmia si è svolta durante la seconda metà di settembre e i primi giorni di ottobre.

L'uva sana e perfettamente matura viene raccolta a mano, in piccole cassette, per preservare l'integrità della bacca. Delicatamente diraspata, viene quindi sofficemente pressata, ed il mosto così ottenuto è chiarificato per decantazione.

Segue la fermentazione a temperatura controllata in recipienti di acciaio inox e terracotta. A fine fermentazione il vino viene mantenuto alcuni mesi sui lieviti, per aumentarne sapidità, cremosità e vocazione all'invecchiamento. Una volta imbottigliato, il vino riposa quindi in locali termocondizionati per l'affinamento.

Caratteristiche sensoriali

Colore:

Rosa salmone brillante.

Palato:

Pieno ed armonico. In bocca stupisce per il grande equilibrio fra sapidità e morbidezza. Caratterizzato da soavi sentori di frutta a polpa bianca. Di ottima persistenza, chiude con un piacevole retrogusto di arancia sanguinella.

Naso:

Intenso, fine e di grande eleganza. Fragranze floreali di rosa selvatica ed azalea si alternano a note fruttate di ribes, lampone, fragoline di bosco e pompelmo rosa. Una chiara traccia di matrice minerale e iodata è impreziosita da un finale gradevolmente balsamico.

Abbinamenti:

Da godere anche come aperitivo, si abbina perfettamente sia a cibi iodati che a cibi speziati. Può accompagnare ostriche, spaghetti alla bottarga e ricci di mare, pollo tikka masala, asparagi di mare, o più semplicemente del formaggio caprino fresco.

Rosé 2020

Livio Felluga Rosé is an innovative way to express our terroir's personality, perceivable at first taste. The creation of Rosé fits into the innovative character of our winery. Following Livio Felluga's footsteps, innovation has never been an escape from tradition but rather a way to keep tradition alive and contemporary.

The vines benefit from marl and sandstone soils of Eocene origin. The 2019 harvest took place in the second half of September and the first days of October.

The healthy and perfectly ripe grapes are harvested by hand, in small crates, to preserve the integrity of the berry. Carefully destemmed, the fruit is soft crushed and the must obtained is allowed to settle. The must ferments in at controlled temperature in stainless steel tanks and terracotta containers. After fermentation, the wine settles on the lees for a few months to enhance savouriness, creaminess and aging potential. The bottled wine is then aged in temperature-controlled binning cellars.

Tasting notes

Color:

Bright salmon pink.

Palate:

Full and harmonious flavour, with surprising balance between sapidity and softness. Characterised by subtle hints of white-fleshed fruits. Beautifully lingering, it closes on a pleasant aftertaste of blood oranges.

Nose:

Vibrant, subtle, and very elegant. Floral hints of wild rose and azalea alternate with fruity notes of currants, raspberries, wild strawberries and pink grapefruit. A clear mineral and iodine trace is enhanced by a pleasantly balsamic finish.

Food pairings:

To be enjoyed as an aperitif, it pairs perfectly with both iodized and spicy foods. It can accompany oysters, spaghetti with mullet roe and sea urchins, chicken tikka masala, sea asparagus, or simply fresh goat cheese.

Sossó

2016

Vino di grande complessità e struttura, si contraddistingue per i tannini eleganti, maturi, fruttati e dolci.



Rosso Riserva D.O.C. Friuli
Colli Orientali 2016
15,5 % vol.

Nato nel 1989, prende il nome dal piccolo rivo Sossò che sorge ai piedi della collina da cui provengono le uve. Frutto di un'accurata selezione di Merlot e Refosco dal Peduncolo Rosso con un piccolo apporto di Pignolo, è il risultato di una meticolosa vinificazione di uve prodotte da vecchi vigneti di Rosazzo. Vino di grande complessità e struttura, si contraddistingue per i tannini eleganti, maturi, fruttati e dolci. Allevate in prevalenza a Guyot, le viti beneficiano di terreni composti da marne e arenarie di origine eocenica.

La vendemmia 2016 si è svolta durante la seconda metà di settembre e i primi giorni di ottobre. L'uva sana e perfettamente matura viene raccolta a mano, in piccole cassette, per preservare l'integrità della bacca. Delicatamente diraspata, è quindi sottoposta a pigiatura. Segue la fermentazione con macerazione delle bucce a temperatura controllata, in tini tronco conici. La maturazione avviene in piccole botti di rovere francese. Una volta imbottigliato, il vino riposa quindi in locali termocondizionati per l'affinamento.

Caratteristiche sensoriali

Colore:

Rosso rubino profondo ed impenetrabile con riflessi purpurei.

Palato:

Elegante, di corpo e vellutato. Si ritrovano intensi sentori di frutti di bosco ed arancia candita. Note mentolate e balsamiche di mirto e salvia si arricchiscono con aromi di cacao, pimento e richiami di radice di liquirizia. Di ottima persistenza, carnoso e avvolgente, con tannini ben integrati.

Naso:

Intenso e complesso. Si caratterizza per un ampio bouquet olfattivo. Una gradevole nota floreale di viola appassita si fonde a sentori fruttati quali marasca, cassis, mirtillo, mora e chutney di prugna selvatica. Evolve nel calice sviluppando sensazioni balsamiche di mentuccia e liquirizia che si amalgamano a profumi speziati come pepe nero, tamarindo e fave di cacao. Un'intrigante fragranza di tabacco kentucky completa il ventaglio aromatico.

Abbinamenti:

Carni rosse, arrosti, selvaggina da piuma, formaggi di media e lunga stagionatura.

Sossó 2016

Created in 1989, this wine is named after the Sossò stream, which runs at the foot of the hill where the grapes grow. Made with carefully selected and oldest vines of Merlot and Refosco dal Peduncolo Rosso grapes, together with a small percentage of Pignolo, Sossó is the result of skillful vinification of grapes from old vineyards in Rosazzo.

A supremely complex and well-structured wine, it stands out for its elegant, ripe, sweet, fruity tannins. Mainly trained in the Guyot system, the vines benefit from marl and sandstone soils

of Eocene origin. The 2016 harvest took place from the second half of September to early October. The healthy and perfectly ripe grapes are harvested by hand, in small crates, to preserve the integrity of the berry. Carefully destemmed, the fruit is then crushed. Fermentation is carried out with maceration on the skins at controlled temperatures in conical trunk vats. The wine matures in small barrels of French oak. The bottled wine is then aged in temperature-controlled binning cellars.

Tasting notes

Color:

Deep, concentrated, ruby red colour with purple hues.

Palate:

Stylish, full-bodied and velvety smooth, opening on intense wild berries and candied orange peel. Minty, balsamic sensations of myrtle and sage are enhanced by cocoa powder, allspice and hints of liquorice root. Beautifully lingering, chewy and mouthfilling, with close-knit, well-blended tannins.

Nose:

Vibrant and complex with a characteristic generous bouquet. Lovely floral notes of dried violets blend with fruity aromas like marasca cherries, blackcurrants, blueberries, blackberries and wild plum chutney. Balsamic hints of mint and liquorice mingle with spicy sensations of black pepper, tamarind and cocoa beans develop in the glass, with a final engaging note of Kentucky tobacco to complete the array of aromas.

Food pairings:

Red meats, roasts, feathered game, medium and extra mature cheeses.

Refosco 2017 dal Peduncolo Rosso



Refosco dal Peduncolo Rosso
D.O.C. Friuli Colli Orientali 2017
15,5 % vol.

Varietà autoctona friulana
di grande tradizione.

Varietà autoctona friulana di grande tradizione. Il Di Manzano riporta negli "Annali del Friuli" del 1390 che "gli ambasciatori romani offrirono venti igastariis (recipienti) di vino Refosco al generale dei Dominicani".

Allevate in prevalenza alla Cappuccina, le viti del nostro Refosco dal Peduncolo Rosso beneficiano di terreni composti da marne e arenarie di origine eocenica.

La vendemmia 2017 si è svolta durante la seconda metà di settembre. L'uva sana e perfettamente matura viene raccolta a mano, in piccole cassette, per preservare l'integrità della bacca. Delicatamente diraspata, viene quindi sottoposta a pigiatura. Segue la fermentazione con macerazione delle bucce a temperatura controllata, in recipienti di acciaio inox. La maturazione avviene in acciaio e in piccole botti di rovere francese.

Una volta imbottigliato, il vino riposa quindi in locali termocondizionati per l'affinamento.

Caratteristiche sensoriali

Colore:

Rosso rubino intenso, profondo e denso di sfumature violacee.

Palato:

Vino di grande impatto, con tannini complessi, raffinati e setosi che si fondono a una vena aromatica fresca, lunga e succosa, dal retrogusto speziato.

Naso:

Elegante, intenso, fruttato e speziato: sentori di more, mirtillo, prugna e arance rosse, si fondono a muschio selvatico, mandorla, pepe bianco, melograno. Note speziate di tabacco biondo, pepe nero e bacche di sambuco.

Abbinamenti:

Selvaggina da piuma, carni rosse, arrosti, formaggi di media e lunga stagionatura.

Refosco dal Peduncolo Rosso 2017

Native Friulan varietal with a long tradition. In his 1390 "Annals of Friuli" Di Manzano writes "... the Roman ambassadors offered twenty igastariis (vessels used as measurement during the time) of Refosco to the Dominican general..".

Mainly trained in the Cappuccina system, the vines of our Refosco dal Peduncolo Rosso benefit from marl and sandstone soils of Eocene origin. The 2017 harvest took place in the second half of September. The healthy and perfectly ripe grapes are

harvested by hand, in small crates, to preserve the integrity of the berry. Carefully destemmed, the fruit is then crushed. Fermentation is carried out with maceration on the skins at controlled temperatures in stainless steel containers. The wine matures in stainless steel and small barrels of French oak. The bottled wine is then aged in temperature- controlled binning cellars.

Tasting notes

Color:

Concentrated deep ruby red, with purplish hues.

Palate:

A huge impact, with layered, polished, silky tannins, blending with aromatic freshness, lingering and mouth-watering, and a spicy finish.

Nose:

Stylish, vibrant, fruity and spicy: hint of blackberries, blueberries, damsons and blood oranges, mingling with wild musk, almonds, white pepper, and pomegranate. Spicy notes of golden tobacco, black pepper and elderberries.

Food pairings:

Red meats, roasts and moderately mature cheeses.

Merlot

2017

Merlot D.O.C. Friuli Colli Orientali 2017 - 13,5 % vol.



Il Merlot è un vitigno della tradizione friulana che si esprime in vini eleganti e floreali dalle note balsamiche e speziate.

Giunto in Friuli secoli or sono e qui perfettamente adattatosi, il Merlot è un vitigno della tradizione friulana, che si esprime in vini eleganti e floreali dalle note balsamiche e speziate. **Allevate in prevalenza a Guyot, le viti del nostro Merlot beneficiano di terreni composti da marne e arenarie di origine eocenica.** La vendemmia 2017 si è svolta durante la seconda metà di settembre. L'uva sana e perfettamente matura viene raccolta a mano, in piccole cassette, per preservare l'integrità della bacca. Delicatamente diraspata, viene quindi sottoposta a pigiatura. Segue la fermentazione con macerazione delle bucce a temperatura controllata, in recipienti di acciaio inox. La maturazione avviene in acciaio e in piccole botti di rovere francese. Una volta imbottigliato, il vino riposa quindi in locali termocondizionati per l'affinamento.

Caratteristiche sensoriali

Colore:

Rosso rubino intenso con sfumature violacee.

Palato:

Fresco, piacevole, avvolgente. Vivace e succoso, morbido e fine all'attacco, con tannini eleganti e una piacevole sensazione di carnosità. Sentori di melograno, amarena, arancia rossa. Retrogusto fruttato e speziato, lungo e persistente.

Naso:

Vivace ed elegante. Piccoli frutti rossi, ribes rosso, mirtillo e uva spina si fondono a note di cuoio, foglia di tabacco biondo, menta selvatica e salvia. Sentori di sottobosco, felce, conifere in armonia con note di liquirizia e pepe bianco. Retrogusto persistente di spezie fresche e dolci.

Abbinamenti:

Carni rosse, arrosti e formaggi di media stagionatura.

Merlot 2017

Arrived in the region centuries ago, Merlot adapted perfectly becoming a traditional variety in Friuli. The wine is elegant and floral with balsamic and spicy notes. Mainly trained in the Guyot system, the vines of our Merlot benefit from marl and sandstone soils of Eocene origin. The 2017 harvest took place in the second half of September. The healthy and perfectly ripe grapes are

harvested by hand, in small crates, to preserve the integrity of the berry. Carefully destemmed, the fruit is then crushed. Fermentation is carried out with maceration on the skins at controlled temperatures in stainless steel containers. The wine matures in stainless steel and small barrels of French oak. The bottled wine is then aged in temperature-controlled binning cellars.

Tasting notes

Color:

Concentrated ruby red with purplish hues.

Palate:

Fresh, appealing, mouthfilling. Lively and mouth-watering, with a smooth, subtle entry, stylish tannins and a nice meaty texture. Hints of pomegranate, black cherries, blood oranges, and a long, lingering finish on fruity, spicy sensations.

Nose:

Lively and stylish. Red berries, redcurrants, blueberries and gooseberries mingle with hints of leather, golden tobacco, wild mint and sage. Notes of autumn leaves, ferns, and conifer trees blend with liquorice and white pepper. Fresh, sweet spice in the after- aroma.

Food pairings:

Red meats, roasts and moderately mature cheeses.

Picolit

2017

Un vino unico, il più nobile del Friuli Venezia Giulia.



Picolit D.O.C.G. Colli Orientali del Friuli 2017
15 % vol.

È il vino più nobile del Friuli. Le sue origini sono ancora avvolte nel mistero, ed è solo dal 1750, che grazie agli scritti del conte Fabio Asquini, possiamo avere una documentazione precisa del “nettare prodotto dagli sparuti acini del grappolo”. La particolarità di questo curioso e delicato vitigno è infatti la parziale fecondazione del fiore, il che determina la crescita di pochissimi e concentratissimi acini per ogni grappolo. Vino complesso, dal colore oro antico, armonizza sensazioni dolci e acidule, sprigionando un avvolgente profumo di frutta candita, vaniglia e fiori di campo. **Storicamente vino della grande nobiltà europea, è considerato “vino da meditazione” di gran prestigio.**

Allevate in prevalenza alla Cappuccina, le viti del nostro Picolit beneficiano di terreni composti da marne e arenarie di origine eocenica. La vendemmia 2017 si è svolta a partire dai primi giorni di ottobre, protraendosi fino a fine novembre. L'uva sana e perfettamente matura è stata raccolta a mano secondo maturazione, in piccole cassette, per preservare l'integrità della bacca. Delicatamente diraspata e lasciata in macerazione per un breve periodo è stata quindi pressata in modo soffice, ed il mosto così ottenuto è stato chiarificato tramite decantazione. È seguita la fermentazione a temperatura controllata in piccole botti di rovere francese. A fine fermentazione il vino è stato mantenuto alcuni mesi sui lieviti, per aumentarne sapidità, cremosità e vocazione all'invecchiamento. Una volta imbottigliato, il vino riposa quindi in locali termocondizionati per l'affinamento.

Caratteristiche sensoriali

Colore:

Oro antico intenso.

Palato:

Voluttuoso, in perfetto equilibrio tra volume, dolcezza ed acidità. Aromi di confettura di albicocca, frutto della passione e fiori di sambuco, si fondono a dolci note di miele d'acacia, cannella, amaretto, pasta di mandorle, ed a sensazioni di fichi e noci. Finale dalla grande persistenza, ricco di frutta tropicale matura e spezie dolci.

Naso:

Unico ed elegante nella sua raffinata complessità aromatica. Intensi profumi floreali di mimosa, acacia, rosa canina e zafferano si mescolano ad effluvi di, zenzero candito, albicocche disidratate e scorze di agrumi canditi con tenui richiami di dattero e fico caramellato. Una piacevole speziatura dolce di noce moscata accompagna le delicate note tostate e di frutta secca.

Abbinamenti:

Superbo come vino “da meditazione”. Partner ideale di formaggi saporiti, piccanti ed erborinati. Perfetto anche con la pasticceria secca. Eccellente con il foie gras.

Picolit 2017

Picolit is Friuli's noblest wine, but its origins are still a matter for debate. It is only since 1750, thanks to the writings of Count Fabio Asquini, that we have any accurate documentation of this “nectar produced by the meagre berries of the bunch”. The peculiarity of this odd, delicate vine is the partial fertilisation of its flowers. This means that only a few, very concentrated berries ripen in each bunch. A complex wine the colour of old gold, Picolit marries sweet and acidulous sensations, releasing a pervasive aroma of candid peel, vanilla and spring flowers. In the past, Picolit was the wine of Europe's nobility. Today, it is admired as a prestigious meditation wine. Mainly trained in the Cappuccina system, the vines of our Picolit benefit from marl and sandstone soils of

Eocene origin. The 2017 harvest took place from early October to the end of November. The healthy and perfectly ripe grapes are harvested by hand according to ripeness, in small crates, to preserve the integrity of the berry. Carefully destemmed and left to macerate for a short period, the fruit is then soft crushed and the must obtained is allowed to settle. The must ferments at controlled temperature in small casks of French oak. After fermentation, the wine settles on the lees to enhance savouriness, creaminess and aging potential. The bottled wine is then aged in temperature-controlled binning cellars.

Tasting notes

Color:

concentrated old gold

Palate:

Luscious, with perfectly balanced texture, sweetness and acidity. Fragrant apricot jam, figs and walnuts, passion fruit and elderflowers, blending with sweet hints of acacia honey, cinnamon, amaretto, almond paste, and creme brulée. A long, lingering finish bursting with ripe tropical fruit and sweet spices.

Nose:

Unique and stylish with complex aromas. Vibrant floral notes of mimosa, acacia, wild rose and saffron blend with dates, caramelised figs, candied ginger, dried apricots and candied citrus peel. A lovely hint of sweet spice – nutmeg – appears alongside subtle toasty sensations and dried fruit.

Food pairings:

A wonderful ‘meditation wine’ and ideal partner for flavoursome strong or blue cheeses. Also perfectly matched with tea biscuits and excellent with foie gras.

Vertigo

2019

Rosso I.G.T. Venezia Giulia
2019 - 15 % vol.



Rappresenta la bellezza
del Friuli Venezia Giulia nella sua diversità.

L'essenza di Vertigo, espressa da varietà tradizionali quali Merlot e Refosco dal Peduncolo Rosso, e cultivar internazionali come Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc, rappresenta la bellezza del Friuli Venezia Giulia nella sua diversità. L'uva delicatamente diraspata, viene quindi sottoposta a pigiatura. Segue la fermentazione con macerazione delle bucce a temperatura controllata, in recipienti di acciaio inox. La maturazione avviene in acciaio e piccole botti di rovere francese. Una volta imbottigliato, il vino riposa in locali termocondizionati per l'affinamento.

Caratteristiche sensoriali

Colore:
Rosso rubino.

Naso:
Delicato e complesso. Aromi di fragolina di bosco, mirtillo, si uniscono a note di cacao, spezie dolci, cannella, tabacco da fiuto e crema pasticcera.

Palato:
L'attacco è morbido ed intrigante, la componente tannica setosa. Note di pompelmo rosa e prugna rossa conducono ad una chiusura elegante. Persistono con sentori speziati ed agrumati.

Abbinamenti:
Primi piatti saporiti, secondi di carne, arrostiti di manzo e di maiale, formaggi di media stagionatura.

Vertigo 2019

The essence of Vertigo, expressed by traditional varieties such as Merlot and Refosco dal Peduncolo Rosso and international cultivars such as Cabernet Sauvignon and Cabernet Franc, represents the beauty of diversity in Friuli Venezia Giulia. Carefully destemmed, the fruit is then crushed. Fermentation is

carried out with maceration on the skins at controlled temperatures in stainless steel containers. The wine matures in stainless steel and small barrels of French oak. The bottled wine is then aged in temperature-controlled binning cellars.

Tasting notes

Color:
Ruby red.

Nose:
Subtle and complex nose with hints of wild strawberries and blueberries blending with cocoa powder, sweet spice, cinnamon, snuff and custard.

Palate:
A smooth, intriguing entry with silky tannins. Hints of pink grapefruit and damsons progressing into a stylish finish, and lingering with spicy and citrus notes.

Food pairings:
Savoury first courses, roast pork and beef, meat dishes or moderately mature cheeses.