

# LICATA

FICHE D'ARTICLE

<b>Nom</b>	Friulano
<b>Millésime</b>	2022
<b>Potentiel de garde</b>	Jusqu'à fin 2027
<b>Producteur</b>	Livio Felluga
<b>Style de vin</b>	moyennement rond, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, très épicé, subtilement minéral, acidité marquée
<b>Appellation</b>	DOC Friuli Colli Orientali
<b>Cépages</b>	100% friulano
<b>Description</b>	<p>En 1930, Livio Felluga décide de quitter ses terres natales d'Istrie – alors sous domination habsbourgeoise – pour s'installer au Frioul. Très vite, il tombe sous le charme des vignobles vallonnés autour de Cormons et Rosazzo. Il effectue son service militaire pendant la Deuxième Guerre mondiale et en 1950, il achète quelques vignobles à Rosazzo. Le travail ne manque pas, les vignobles sont en mauvais état et il faut en grande partie les replanter. Non loin de là, à Brazzano, Felluga fait construire une cave de vinification avec toutes les installations nécessaires. Il continue à acheter des vignobles bien situés et le domaine en compte bientôt 155 ha.</p> <p>Actuellement, il produit quatre vins rouges et dix vins blancs, à base de cépages internationaux comme le sauvignon, le chardonnay, le pinot bianco, le merlot et les cabernets mais aussi de cépages autochtones d'exception comme le friulano, le picolit, le refosco dal peduncolo rosso et le pignolo. Les deux meilleurs vins blancs de la maison, issus d'assemblages, le 'Terre Alte' et l' 'Abazzia di Rosazzo' ont été repris dans l'appellation DOCG Rosazzo en 2011, la meilleure appellation de vins blancs secs du Frioul.</p> <p>Le Friulano a une couleur jaune canari aux reflets verts. Le nez est reconnaissable par ses arômes de menthe, de fruits exotiques, d'amandes et de noix. Bouche puissante, belle acidité et beau fruit, épicé, amertume typique en fin de bouche.</p>
<b>Servir sur</b>	charcuterie, poissons cuits, grillés ou frits, buffet froid de poisson et salade, buffet froid de viande et salades, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème), volaille sans sauce, fromages doux
<b>Origine</b>	Rosazzo, le sol est essentiellement constitué de sable et de marne (mélange de calcaire et d'argile).
<b>Vendange</b>	2 dernières semaines de septembre.
<b>Vinification</b>	Après équeutage, les raisins macèrent pendant une courte période et sont ensuite foulés. Le moût fermente alors dans des cuves inox à température contrôlée.
<b>Fermeture de bouteille</b>	diam
<b>Elevage</b>	Après la fermentation alcoolique le vin repose encore 6 mois sur lies et est enfin mis en bouteille où il restera encore 2 mois avant d'être commercialisé.



nv LICATA sa · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · www.licata.be

Heures d'ouverture de notre magasin

Lun - ven: 09h00 - 12h30 & 13h30 - 17h00 Vr 9u00 - 17u00 Za 9h00 - 12h30 (sauf en juillet et en août)