

Nom	Pinot Grigio Curubella
Millésime	2021
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2031
Producteur	Livio Felluga
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, beau fruité, à dominante épicée, belle minéralité, acidité bien intégrée
Appellation	DOC Friuli Colli Orientali
Cépages	100% pinot grigio
Pourcentage d'alcool	13,00% vol
Description	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 comporte bientôt 155 ha. 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. Jaune doré avec des reflets cuivrés dus à une macération prolongée. Le bouquet révèle des notes automnales de nêfle, de jasmin et de poivre blanc, complétées par des notes de sureau, de marjolaine, de melon et de zeste d'orange. La bouche ferme est puissante et expressive avec des fruits confits, des épices et des éléments floraux. Dans la longue finale, des traces de miel d'acacia et de pâtisserie. Complexe et profond avec une personnalité très claire, de la fraîcheur et une belle minéralité.
Servir sur	poissons cuits, grillés ou frits, buffet froid de poisson et salade, asperges, plats végétariens, pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, volaille sans sauce, viande blanche sans sauce
Origine	Vignoble Curubella à Rosazzo, le sol est essentiellement constitué de sable et de marne (mélange de calcaire et d'argile)
Rendement	-
Vendange	vendange manuelle, 10 premiers jours de septembre
Vinification	Après équeutage, les raisins macèrent pendant une courte période et sont ensuite foulés. Le moût fermente alors dans des cuves inox à température contrôlée.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	9 mois en cuves béton
Analytique	Alc. Vol 13,00%
Production	-

