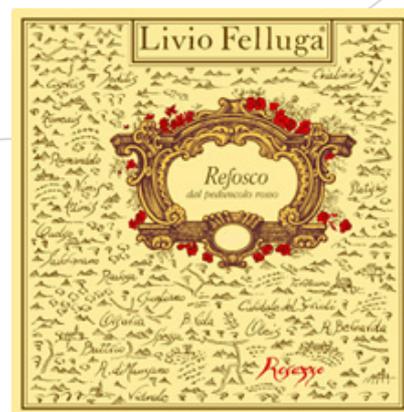


LICATA

FICHE D'ARTICLE

| | |
|-------------------------------|---|
| Nom | Refosco dal Peduncolo Rosso |
| Millésime | 2019 |
| Potentiel de garde | Jusqu'à fin 2026 |
| Producteur | Livio Felluga |
| Style de vin | moyennement rond, moyennement intense, sec, très peu fruité, un véritable bouquet d'épices, notes boisées très discrètes, tanins délicats, acidité marquée |
| Appellation | DOC Friuli Colli Orientali |
| Description | <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 comporte 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 Refosco dal Peduncolo Rosso a une couleur rouge rubis très profonde aux reflets pourpres. Le nez est complexe et intense sur des notes de cerises, de prunes, de tabac et des notes boisées. La bouche est structurée mais ne manque pas de fruit.</p> |
| Servir sur | charcuterie, buffet froid de poisson et salade, buffet froid de viande et salades, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème), fromages doux |
| Origine | Rosazzo, le sol est essentiellement constitué de sable et de marne (mélange de calcaire et d'argile) |
| Vendange | 1ère moitié du mois d'octobre |
| Vinification | Macération et fermentation en cuves inox à température contrôlée avec remontage pendant 3 semaines. |
| Fermeture de bouteille | bouchon synthétique |
| Elevage | 12 mois en petits fûts de chêne français |
| Analytique | Alc Vol. 13,50% |



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)