LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Sossò Riserva Rosazzo
Millésime	2016
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2036
Producteur	Livio Felluga
Style de vin	moyennement rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, plutôt minéral, tanins délicats, acidité bien intégrée
Appellation	DOC Friuli Colli Orientali
Cépages	merlot, refosco, pignolo
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. Le Sossò a une couleur rouge rubis très intense. Très beau nez fruité et épicé. La bouche est volumineuse, d'une belle structure sur des notes fruitées et minérales. Belle finale.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, gibier, fromages puissants ou vieillis
Origine	Rosazzo, le sol est essentiellement constitué de sable et de marne (mélange de calcaire et d'argile)
Vendange	Merlot: fin septembre, Refosco dal Peduncolo Rosso et Pignolo: début octobre
Vinification	Macération et fermentation en cuves inox à température contrôlée avec remontage pendant 3 semaines. L'assemblage se fait alors avant la maturation en bois.
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Elevage	18 mois en petits fûts de chêne français et 18 mois en bouteille.

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)