

Naam Sossò Riserva Rosazzo

Jaartal 2016

Bewaarpotentieel Tot eind 2036

Producent Livio Felluga

Wijnstijl medium-vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, evenwichtige houttoets, vrij mineraal, delicate tannines, mooi geïntegreerde zuren

Appellatie DOC Friuli Colli Orientali

Druivensoorten merlot, refosco, pignolo

Alcoholpercentage 14,00% vol

Omschrijving In 1930 besloot Livio Felluga zijn bakermat Istrië – toen nog onder Habsburgs bewind – te verlaten en naar Friuli te trekken. Al gauw raakte hij gefascineerd door de heuvelachtige wijngaarden rond Cormons en Rosazzo. Na zijn militaire dienst tijdens de W.O. II kocht hij in 1950 enkele wijngaarden in Rosazzo. Er was veel werk aan de winkel, de wijngaarden waren in slechte staat en dienden grotendeels heraangeplant te worden. In Brazzano, wat verderop, stampte Felluga een volwaardige vinificatiekelder uit de grond. Ondertussen werden steeds meer topwijngaarden aangekocht, het domein groeide zo aan tot 155 hectare.

Tegenwoordig telt de catalogus vier rode en tien witte wijnen, gaande van de internationale rassen sauvignon, chardonnay, pinot bianco, merlot en de cabernets tot de autochtone pareltjes friulano, picolit, refosco dal peduncolo rosso en pignolo. De twee beste wijnen van het huis (beiden een blend) 'Terre Alte' en 'Abbazia di Rosazzo' werden vanaf de jaargang 2011 gepromoveerd tot DOCG Rosazzo, kwalitatief de allerbeste appellatie voor droge witte wijn binnen Friuli.

De Sossò heeft een zeer intense robijnrode kleur. Zeer mooie fruitige en kruidige neus. Volumineus in de mond, met een mooie structuur en fruitige en minerale tonen. Mooie afdrank.

Serveren bij rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pelswild, krachtige of belegen kaas

Oorsprong Verschillende wijngaarden in en rond het dorp Rosazzo, op zo'n 25 kilometer ten zuidoosten van Udine en in vogelvlucht nauwelijks 5 kilometer van de grens met Slovenië. De bodem bestaat hier voornamelijk uit mergel en zandsteen.

Oogst De merlot wordt al eind september geoogst, de refosco en de pignolo worden begin oktober geoogst.

Vinificatie Zachte kneuzing en schilweking in temperatuurgecontroleerde inox tanks. Gedurende drie weken wordt het sap regelmatig onderaan de tank uitgedrukt en terug bovenop de schilletjeskoek gesproeid om optimale extractie te krijgen.

Flesafsluiting synthetische kurk

Opvoeding Na de gisting rijpt de wijn 18 maanden in Franse eiken barriques. Nadien rijpt de wijn nog eens 18 maanden in de fles alvorens hij wordt gecommmercialiseerd.

Recensentscores Vinous: 94

