

ARTIKELFICHE

Naam	Terre Alte Rosazzo
Jaartal	2018
Producent	Livio Felluga
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, evenwichtige houttoets, vrij mineraal, weinig tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOP Friuli Colli Orientali
Druivensoorten	pinot bianco, sauvignon, friulano
Omschrijving	<p>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 heraan geplant 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.</p> <p>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 'Abazzia di Rosazzo' werden vanaf de jaargang 2011 gepromoveerd tot DOCG Rosazzo, kwalitatief de allerbeste appellatie voor droge witte wijn binnen Friuli.</p> <p>De Terre Alte heeft een strogele kleur met gouden schittering. De neus is complex met aroma's van bloemen, tropisch fruit, citrus, amandelen en een kruidige toets. De smaak is vol met prachtige fijne zuren. De afdronk is lang met impressies van bloemen en</p>
Serveren bij	visbereidingen met saus, deegwaren of risotto op basis van groenten of vis of roomsaus, gevogelte met saus, wit vlees met saus, zachte of jonge kaas
Oorsprong	Rosazzo, bodem bestaat vooral uit mergel en zandsteen
Opbrengst	-
Oogst	handmatig geoogst tijdens de laatste 10 dagen van september
Vinificatie	na ontristing macereren de druiven kort voordat ze zacht gekneusd worden, fermentatie van zowel de sauvignon als pinot bianco in temperatuur gecontroleerde tanks, nadien rust de wijn gedurende 6 maanden samen met de gistcellen. De Friulano fermenteert en rijpt gedurende 10 maanden in Franse barriques. Nadien wordt de wijn geblend en rust de fles 9 maanden vooraleer op de markt te komen.
Opvoeding	Friulano gedurende 10 maanden in Franse barriques
Analytisch	Alc. Vol. 13,5%
Productie	-
Bewaarpotentieel	Tot eind 2032

