



Terre Alte

DESCRIZIONE

Terre Alte nasce nel 1981 ed è da considerarsi uno dei più prestigiosi vini bianchi italiani. L'armonico assemblaggio di uve Friulano, Pinot Bianco e Sauvignon, coltivate a Rosazzo negli storici vigneti delle Terre Alte, crea un vino elegante e ricco, dagli intensi profumi fruttati e floreali. E' un vino di grande struttura e con l'invecchiamento acquisisce un'evoluzione terziaria di notevole complessità.



DATI ANALITICI

Alcool (% vol):	13,50
Zuccheri:	secco
Annata:	2016

LIVIO FELLUGA

via Risorgimento 1
34071 Brazzano - Cormons (GO)
Italy
tel. +39 0481 60203
fax +39 0481 630126
P.IVA 00438150310
e-mail: info@liviofelluga.it

SCHEDA TECNICA

Vitigno:	Friulano - Pinot Bianco - Sauvignon
Denominazione:	Rosazzo
Designazione:	D.O.C.G.
Area di produzione:	Rosazzo
Tipo di terreno:	Flysch di marne e arenarie di origine eocenica
Varietà d'uva:	Friulano - Pinot Bianco - Sauvignon
Sistema d'allevamento:	Guyot
Metodi di difesa:	Lotta antiparassitaria integrata a basso impatto ambientale
Epoca di vendemmia:	Ultima decade di settembre
Modalità di raccolta:	Manuale

Vinificazione:

L'uva viene delicatamente diraspata e lasciata in macerazione per un breve periodo. Successivamente viene pressata in modo soffice ed il mosto ottenuto viene chiarificato tramite decantazione. Pinot Bianco e Sauvignon fermentano a temperatura controllata in vasche di acciaio inox dove maturano per circa dieci mesi. Il Friulano, invece, viene fatto fermentare e viene affinato in piccole botti di rovere francese.

Affinamento:

Pinot Bianco e Sauvignon maturano in serbatoi di acciaio inox mentre il Friulano resta in piccole botti di rovere. Dopo un periodo di dieci mesi avviene l'assemblaggio dei vini. Il vino imbottigliato è stato affinato in locali termocondizionati per circa nove mesi.

Note sensoriali:

Colore: giallo brillante, luminoso ed intenso

Profumo: grande eleganza e complessità. Il bouquet è ricco, avvolgente e armonioso. Raffinati fiori bianchi, gelsomino e acacia si fondono a note fruttate di melone bianco, pesca gialla, albicocca sciroppata con richiami tropicali di frutto della passione e ananas. I sentori agrumati sono completati da raffinate sensazioni cremose di pasticceria, mandorla caramellata, vaniglia, creme brulee. Finale balsamico di legno di cedro, timo e liquirizia. Evoluzione continua.

Gusto: attacco pieno, vigoroso e vellutato. Ottima sintonia con i profumi e grande raffinatezza. Piacevole vena acida. Minerale, sapido e rotondo. La ricchezza della frutta tropicale, della frutta secca e delle note cremose è impreziosita in bocca da richiami speziati di pepe bianco e cardamomo. Lungo e persistente con retrogusto elegante e rotondo.

Abbinamenti:

Particolarmente indicato per i piatti di pesce, eccellente con i primi a base di verdure, le carni bianche e i formaggi.

Temperatura di servizio:

14 - 15°C