Rosé 2020

Livio Felluga Rosé è un modo nuovo per rappresentare quanto di più tipico abbiamo: il carattere del nostro terroir.

Rosato I.G.T. Venezia Giulia
2020 – 13 % vol.

Livio Felluga Rosé è un modo nuovo per rappresentare quanto di più tipico abbiamo: il carattere del nostro terroir. Tale carattere, così come lo stile Livio Felluga, si colgono al primo assaggio. La creazione di Rosé si inserisce nella lunga serie di innovazioni che la nostra azienda ha introdotto nel tempo. Nel solco tracciato da Livio Felluga, ciò non è mai avvenuto per rifuggire dalla tradizione, ma anzi a questa ispirandosi per renderla contemporanea e sempre viva. Le viti di Merlot, Pinot Nero e Schiopettino beneficiano di terreni composti da marne e arenarie di origine eocenica. La vendemmia si è svolta durante la seconda metà di settembre e i primi giorni di ottobre.
L'uva sana e perfettamente matura viene raccolta a mano, in piccole cassette, per preservare l'integrità della bacca. Delicatamente diraspata, viene quindi sofficemente pressata, ed il mosto così ottenuto è chiarificato per decantazione.
Segue la fermentazione a temperatura controllata in recipienti di acciaio inox e terracotta.
A fine fermentazione il vino viene mantenuto alcuni mesi sui lieviti, per aumentarne sapidità, cremosità e vocazione all'invecchiamento. Una volta imbottigliato, il vino riposa quindi in locali termocondizionati per l'affinamento.

Caratteristiche sensoriali

Colore:
Rosa salmone brillante.

Naso:
Intenso, fine e di grande eleganza. Fragranze floreali di rosa selvatica ed azalea si alternano a note fruttate di ribes, lampone, fragoline di bosco e pompelmo rosa. Una chiara traccia di matrice minerale e iodata è impreziosita da un finale gradevolmente balsamico.

Palato:
Pieno ed armonico. In bocca stupisce per il grande equilibrio fra sapidità e morbidezza. Caratterizzato da soavi sentori di frutta a polpa bianca. Di ottima persistenza, chiude con un piacevole retrogusto di arancia sanguinella.

Abbinamenti:
Da godere anche come aperitivo, si abbina perfettamente sia a cibi iodati che a cibi speziati.
Può accompagnare ostriche, spaghetti alla bottarga e ricci di mare, pollo tikka masala, asparagi di mare, o più semplicemente del formaggio caprino fresco.

Rosé 2020

Livio Felluga Rosé is an innovative way to express our terroir's personality, perceivable at first taste. The creation of Rosé fits into the innovative character of our winery. Following Livio Felluga's footsteps, innovation has never been an escape from tradition but rather a way to keep tradition alive and contemporary.

The vines benefit from marl and sandstone soils of Eocene origin. The 2019 harvest took place in the second half of September and the first days of October.

The healthy and perfectly ripe grapes are harvested by hand, in small crates, to preserve the integrity of the berry.
Carefully destemmed, the fruit is soft crushed and the must obtained is allowed to settle. The must ferments in at controlled temperature in stainless steel tanks and terracotta containers.
After fermentation, the wine settles on the lees for a few months to enhance savouriness, creaminess and aging potential.
The bottled wine is then aged in temperature-controlled binning cellars.

Tasting notes

Color:
Bright salmon pink.

Nose:
Vibrant, subtle, and very elegant. Floral hints of wild rose and azalea alternate with fruity notes of currants, raspberries, wild strawberries and pink grapefruit. A clear mineral and iodine trace is enhanced by a pleasantly balsamic finish.

Palate:
Full and harmonious flavour, with surprising balance between sapidity and softness. Characterised by subtle hints of white-fleshed fruits. Beautifully lingering, it closes on a pleasant aftertaste of blood oranges.

Food pairings:
To be enjoyed as an aperitif, it pairs perfectly with both iodized and spicy foods. It can accompany oysters, spaghetti with mullet roe and sea urchins, chicken tikka masala, sea asparagus, or simply fresh goat cheese.