Pinot Grigio
2020

È sicuramente il vino friulano più conosciuto nel mondo: Livio Felluga conferisce al vino finezza ad eleganza, mantenendo i tenui riflessi ramati che ne caratterizzano il colore.

Pinot Grigio D.O.C. Friuli Colli Orientali 2019 – 13 % vol.

Questo nobile vitigno deriva da una mutazione gemmaria del Pinot Nero e, prediligendo climi freschi, trova il suo habitat ideale in collina. La vinificazione Livio Felluga conferisce al vino finezza ed eleganza, mantenendo i tenui riflessi ramati che ne caratterizzano inconfondibilmente il colore. È sicuramente il vino friulano più conosciuto nel mondo. Allevate in prevalenza a Guyot, le viti del nostro Pinot Grigio, affondano le radici nella Ponca (flysch di Cormòns in termini tecnici), terreno composto da marne e arenarie di origine eocenica stratificatesi sotto i mari nel corso dei millenni, che conferisce ai nostri vini sapidità e mineralità uniche. La vendemmia si è svolta durante la prima metà di settembre. L'uva sana e perfettamente matura è stata raccolta a mano, in piccole cassette, per preservare l'integrità della bacca. Delicatamente diraspata e lasciata in macerazione per un breve periodo, è stata quindi sofficemente pressata, ed il mosto così ottenuto è chiarificato per decantazione. È seguita la fermentazione a temperatura controllata in recipienti di acciaio inox. A fine fermentazione il vino è stato mantenuto alcuni mesi sui lieviti, per aumentarne complessità, cremosità e vocazione all'invecchiamento. Una volta imbottigliato, riposa in locali termocondizionati per l'affinamento.

Caratteristiche sensoriali

Colore:
Giallo paglierino acceso e brillante con lievi riflessi ramati.

Naso:
Complesso, fine ed avvolgente. Ricco e floreale, con note di fiori di acacia, gelsomino, biancospino, ginestra e sambuco. A seguire, richiami di frutta a pasta bianca e gialla quali pera, pesca, mela golden ed albicocca, fusi in una fresca mineralità ed una piacevole nota agrumata. Sensazioni dolci di crema al limone e creme brûlé sono sorrette da una freschezza speziata.

Palato:
Voluminoso, croccante, pieno. L'attacco è fresco e avvolgente, minerale e sapido. Aromi di bocca complessi con ricche note di pesca bianca, litchi, mela e melone invernale, fsi integrano a dolci sentori di pasticceria secca. Fresco, sapido ed equilibrato. Il finale molto lungo e persistente regala un retrogusto fruttato e salmastro.

Abbinamenti:
Particolarmente indicato per i piatti di pesce, antipasti di molluschi, risotti e sformati di verdure.

Pinot Grigio 2020

This noble grape variety derives from a budding mutation of Pinot Noir and, since it prefers cool climates, it finds its ideal habitat in the hills. The Livio Felluga vinification process gives the wine elegance and finesse, while maintaining the characteristic subtle auburn hues of its colour. It is undoubtedly the best-known Friulian wine in the world.

Our Pinot Grigio vines, mainly Guyot-trained, have their roots in the Ponca soil (Cormòns flysch in technical terms), composed of marl and sandstone of Eocene origin stratified under the sea over the millennia, which gives our wines a unique tanginess and minerality. The harvest took place during the first half of September. The healthy and perfectly ripe grapes were hand-picked in small crates, to preserve the integrity of the fruit. After gentle destemming the fruit was left to macerate for a short period, then softly crushed, and the must obtained was clarified by decantation. Temperature-controlled fermentation followed in stainless steel vats. At the end of fermentation, the wine was kept on the lees for a few months to increase its complexity, creamy texture and suitability for ageing. Once bottled, it matured in temperature-controlled rooms.

Tasting notes

Color:
Bright and brilliant straw yellow with light coppery hues.

Nose:
Complex, subtle and enfolding. Generous and floral, with notes of acacia flowers, jasmine, hawthorn, broom and elderflower, followed by hints of white and yellow fruits like pears, peaches, Golden Delicious apples and apricot, blended with a fresh minerality and a pleasant citrus note. Sweet sensations of lemon cream and crème brûlée are supported by a spicy freshness.

Palate:
Full-bodied, crisp, rounded. A fresh, enfolding, mineral and savoury entry. Complex mouthfeel with rich notes of white peaches, lychees, apples and winter melon, complemented by sweet hints of tea biscuits. Fresh, tangy and harmonious. The very long, lingering finish offers a fruity, salty aftertaste.

Food pairings:
Particularly suitable for fish dishes, shellfish hors d'oeuvres, risottos and vegetable flans.