illivio 2019

Esprime la personalità del "Patriarca", coniugando forza ed eleganza.

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

Creato nel 1998 dai figli di Livio Felluga **ed a lui dedicato per il suo ottantacinquesimo compleanno,** illivio esprime la personalità del "Patriarca", coniugando forza ed eleganza. **Allevate in prevalenza a** Guyot**, le viti beneficiano di terreni composti da marne e arenarie di origine eocenica.**
La vendemmia 2019 si è svolta durante la prima metà di settembre**. L'uva sana e perfettamente matura viene raccolta a mano, in piccole cassette, per preservare l'integrità della bacca. Delicatamente diraspata e lasciata in macerazione per un breve periodo viene quindi pressata in modo soffice, ed il mosto così ottenuto viene chiarificato tramite decantazione. Segue la fermentazione a temperatura controllata in piccole botti di rovere. Al termine della fermentazione malolattica il vino resta alcuni mesi sui lieviti nelle piccole botti di rovere, per aumentarne sapidità, cremosità e vocazione all'invecchiamento. Una volta imbottigliato, il vino riposa in locali termocondizionati per l'affinamento.**

Caratteristiche sensoriali

Colore:
Giallo paglierino intenso e brillante.

Naso:
Intenso e complesso, avvolgente e cremoso, dalle spiccate note floreali e di frutta matura. Apre con profumi di fiori di tiglio, glicine, ginestra e camomilla che si fondono a note fruttate di pesca gialla, albicocca, mandarino e frutti tropicali quali ananas e mango. L'invecchiamento in piccole botti di rovere dona gentili note boisé di noce di cocco, macis, baccello di vaniglia, zucchero di canna e spezie dolci. Chiude con un delicato finale di rosmarino e mallo di noce.

Palato:
Entra pieno ed armonico. Denso e di corpo, la morbidezza viene equilibrata da una fresca acidità. Aromi di susina gialla, pesca e papaya si alternano a note di miele millefiori e cioccolato bianco. Sapido e persistente, chiude cremoso e gradevolmente minerale.

Abbinamenti:
Particolarmente indicato per piatti a base di pesce, risotti e formaggi freschi.

illivio 2019

Created in 1998 by Livio Felluga's children, who dedicated the wine to him for his 85th birthday, illivio reflects the personality of the family's "Patriarch", uniting strength with elegance.
Mainly trained in the Guyot system, the vines benefit from marl and sandstone soils of Eocene origin. The 2019 harvest took place in the first half of September. The healthy and perfectly ripe grapes are harvested by hand, in small crates, to preserve the integrity of the berry. Carefully destemmed and left to macerate for a short period, the fruit is then soft crushed and the must obtained is allowed to settle. The must ferments at controlled temperatures in small oak casks. After malolactic fermentation, the wine settles on the lees in the small oak casks for a few months to enhance savouriness, creaminess and aging potential. The bottled wine was aged in temperature-controlled binning cellars.

Tasting notes

Color:
Concentrated, bright straw-yellow.

Nose:
Vibrant and complex, pervasive and creamy, with marked floral aromas and ripe fruit. The nose opens on notes of lime blossom, wisteria, broom and chamomile, blending with fruity hints of yellow peaches, apricots, mandarins and tropical fruit like pineapple and mango. Ageing in small oak endows it with delicate boisé sensations of coconut, mace, vanilla pods, brown sugar and sweet spice. The array of aromas closes on subtle rosemary and walnutskin

Palate:
A generous, harmonious impact, full-bodied and dense, the softness balanced by refreshing acidity. Fragrant yellow plums, peaches and papaya alternate with hints of polyflora honey and white chocolate. Tangy and lingering with a creamy and pleasantly mineral finish.

Food pairings:
A particularly good match for fish, risottos and fresh cheeses.