

Livio Felluga Illivio bianco 0.75 l

» Vína



Kód produktu

I0400821

Bílé tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy Pinot Bianco, Chardonnay a Picolit vypěstovaných na vinicích italské vinařské oblasti Friuli Venezia Giulia - suché

Barva je intenzivní slámově žlutá. Vůně má komplexní profil, elegantní a je příjemná s tóny kdoule, karamelu, rozinek, kandované papáji, citrusů, medu a limetky. Chuť je elegantní a vyvážená. Kombinuje směs ovocných tónů s jemnými minerálními vjemy. Doporučuje zejména s pokrmy z ryb, k rizotu a čerstvými sýry.

Dostupnost na hlavním skladě:

máme pro Vás připraveno

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Livio Felluga Illivio bianco 0.75 l

» Vína

Popis

Livio Felluga je uznáván jako člověk, který ve Friuli obnovil vinařské dědictví po druhé světové válce, během níž se venkovské obyvatelstvo odstěhovalo a opustilo úrodu. Přesvědčen, že pouze vysoce kvalitní vinařství může vdechnout nový život friulinské krajině, začal Livio obnovovat staré vinice a osázel nové, zavedl nové inovační nápady a technologie. Vlajková loď vinařství, víno Terre Alte, bylo poprvé vyrobeno v roce 1981, a od té doby vinařství pokračuje ve výrobě inovačních vín a vín s trvale vysokou kvalitou. Vysoká kvalita řady Felluga je dána zejména tím, že réva roste na jejich vlastním 200 hektarovém pozemku, který je rozdělen do 300 tratí. Vinice překračují provinční hranice, neboť se nacházejí jak v Colli Orientali tak v Collio. Nejvzácnější je pozemek u Rosazzo, kde se pěstuje Merlot a hrozny použité v bájně směsi Terre Alte. Andrea Felluga a poradce Stefano Chioccioli zajišťují, že vysoká kvalita hroznů se odráží v konečném víně. Sídlo Livio Felluga je obdařeno pozoruhodnou historií i neuvěřitelnými víny. Rodina vyrábí víno již po pět generací, nejprve na Istrii a poté po zmatcích prvních světové války v nedalekém Friuli v Itálii. Livio Felluga, jehož jméno statek nese, se do regionu přestěhoval ve 30. letech 20. století, aby byl za druhé světové války povolán do armády. Teprve v padesátých letech se Livio mohl vrátit ke svým snům o výrobě vína a zakoupil několik prvních hektarů usedlosti. Dnes rodina obhospodařuje asi 135 hektarů svahových vinic, z nichž se vyrábí senzační svěží a voňavá bílá vína, jako je toto Pinot Grigio. Podmínky na kopcích jsou pro Pinot Grigio ideální, protože chladnější noci pomáhají zachovat kyselost hroznů a vytvářejí v hotovém víně jemnou aromatu. Aby se projevil čistý charakter Pinot Grigio, rodina kvasí hrozny v nerezových tancích a poté víno zraje šest měsíců na kalu, aby získalo zaoblenou strukturu a další komplexnost.

Hlavní parametry

Značka	Livio Felluga
Původ	Friuli, Itálie
Barva	bílá
Ročník	2018
Odrůda	Chardonnay, Pinot blanc
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Zrání	v dubových sudech
Alkohol ABV	13,50 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplňkové parametry

Zákonné zařazení	víno
Složení	odrůdové víno rékové
Výrobce	Livio Felluga, Via Risorgimento, 1, 34071 Brazzano, Cormons (GO), Itálie
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.