

Livio Felluga Terre Alte 0.75l

» Vína



Kód produktu

10400850

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

Intenzivní slámově žlutá barva. Vůně exotického ovoce, květů bezinky, vanilky a citrusové kůry s nádechem skořice mandlí. Plná, harmonická, příjemná vůně s náznaky kandovaných citrusů, šalvěje, vanilky.... Doporučená kombinace s jídlem: Excelentní se zeleninovým rizotem, bílým masem, ryby.

Terre Alte je nejslavnější víno z ikonického panství Livio Felluga. Poprvé bylo vyrobeno v roce 1981, pomohlo vytvořit celosvětovou pověst italských bílých vín a dodnes zůstává jedním z nejautentičtějších a nejpůsobivějších vín Friuli. Směs se skládá z odrůd Friulano, Pinot Bianco a Sauvignon Blanc, které pocházejí z ceněných vinic rodiny Felluga Rosazzo, jež se sklízí koncem září.

Dostupnost na hlavním skladě:

máme pro Vás připraveno

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Livio Felluga Terre Alte 0.75l

» Vína

Popis

Po sklizni se hrozny vinifikují odděleně podle odrůd, přičemž Rulandské modré a Sauvignon blanc se nechávají kvasit v nerezových tancích, kde zrají dalších 10 měsíců. Friulano, které pochází z oblasti Friuli, kvasí a následně zraje 10 měsíců v malých sudech z francouzského dubu. Poté se rozhodne o konečné směsi a víno se stáčí do lahví, kde zraje dalších 9 měsíců. Tento dlouhý proces vinifikace dává vínu Terre Alte jeho jedinečný chuťový profil, který je na patře dobře strukturovaný a zakulacený, má jasnou kyselinu a jemnou ovocnou a květinovou aromatikou. V nose se objevuje intenzivní vůně jasmínu, akátového květu, zralé broskve a náznaky maracujji, zatímco chuť připomíná crème brûlée, máslové croissanty, vanilku a kandované mandle. 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 osázal 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 první 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 aromatikou. 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
Detail	Ikonické víno
Původ	Friuli, Itálie
Barva	bílá
Odrůda	Friulano, Pinot blanc, Sauvignon 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 & Doplnkové 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.