

Abbazia di Rosazzo 2019



Aristocratico uvaggio bianco ottenuto dagli storici vigneti dell'Abbazia di Rosazzo, ad esaltazione della continuità di una viticoltura millenaria.

Rosazzo D.O.C.G. 2019
13.5 % Vol.

Aristocratico uvaggio bianco di Friulano, Sauvignon, Pinot Bianco, Malvasia Istriana e Ribolla Gialla, è ottenuto dagli storici vigneti dell'Abbazia di Rosazzo, a riscoperta e ad esaltazione della continuità di una viticoltura millenaria. Allevate in prevalenza alla Cappuccina, le viti beneficiano di terreni composti da marne e arenarie di origine eocenica. La vendemmia 2019 si è svolta durante la seconda 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 e quindi avviato alla fermentazione in recipienti di acciaio inox. Il vino è quindi travasato in botti di rovere, dove completa la fermentazione alcolica e svolge quella malolattica. Viene poi mantenuto sui lieviti per aumentarne sapidità, cremosità e vocazione all'invecchiamento. Il vino è stato imbottigliato nel luglio 2020 e lo sviluppo degli aromi terziari si completerà negli anni a venire.

Caratteristiche sensoriali

Colore:

Giallo paglierino, vibrante e luminoso.

Palato:

Corposo ed elegante, volumetrico e setoso, ma vibrante al contempo. Note fresche di cedro, mandarino ed ananas si sposano perfettamente a note dolci di marzapane, panna cotta e creme brûlè. Di grande struttura e lunga persistenza, con in finale richiami delicatamente speziati, mediterranei e minerali.

Naso:

Fragrante, ricco, estremamente complesso ed equilibrato. Note floreali di acacia, biancospino e tiglio si susseguono a sentori fruttati di melone bianco, mela Golden, pesca gialla ed albicocca disidratata. Profumi di erbe officinali, malva, osmanto, fiori di caprifoglio e rosa canina si sposano a note dolci di frutta candita, frutta secca, caramello e crema pasticcera, alternando una speziatura di bacca di vaniglia e anice stellato a note di noce moscata, tè matcha e liquirizia.

Abbinamenti

Crostacei, ostriche, caviale, crudo di pesce, molluschi, alghe ed altri sapori salmastri; si abbina perfettamente anche a carni bianche, con condimenti delicati.

Abbazia di Rosazzo 2019

The vines are mainly trained on double-arched canes, and planted on Eocene marly-sandy soil with positive benefits. The 2019 harvest took place in late September. The healthy and perfectly ripe grapes were hand-picked and placed in small crates to preserve the fruit. Gentle destemming was followed by a short maceration and soft crushing. The must was then classified through decantation, and fermented in stainless steel vats. The wine was racked into oak casks to complete alcoholic and then malolactic fermentation.

It remained on the yeasts to increase the rich flavour, creamy texture and ageing potential. It was bottled in July 2020 and will develop mature aromas in the years to come.

Tasting notes

Color:

Vibrant, lustrous straw-yellow.

Palate:

Full-bodied and stylish, voluminous and silky yet vibrant. Refreshing sensations of citron, mandarin and pineapple blending perfectly with sweeter hints of marzipan, panna cotta and creme brûlée. Firmly structured and lingering with subtly spicy, Mediterranean and mineral notes in the finish.

Nose:

Fragrant, well-rounded, complex and balanced. Floral aromas of acacia, hawthorn and lime blossom followed by fruity hints of melon, Golden Delicious apples, yellow peaches and dried apricots. Freshly mown hay, medicinal herbs, mallow, sweet olive, honeysuckle and dog rose mingle with sweet sensations of candied and dried fruit, caramel and custard, alternating with spicy sensations of vanilla pods and star anise alongside hints of nutmeg, matcha tea and liquorice.

Pairings:

Seafood, oysters, caviar, raw fish, shellfish, seaweed and other salty flavours. A perfect accompaniment to white meats with mild condiments.

Chardonnay

2022



Vino raffinato, complesso e vellutato dai molteplici sentori floreali e fruttati.

Chardonnay D.O.C. Friuli Colli Orientali 2022 - 13,5 % Vol.

Vitigno internazionale tra i più amati al mondo ha trovato un terroir d'eccellenza sulle colline del Friuli orientale, esprimendo il suo potenziale eclettico in vini raffinati, complessi e vellutati dai molteplici sentori floreali e fruttati. Allevate in prevalenza a Guyot, le viti del nostro Chardonnay, 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 seconda 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 soffocemente pressata, ed il mosto così ottenuto è stato 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 intenso.

Palato:

Morbido e suadente, arricchito da note agrumate di caviale di limone e sentori di frutta tropicale. Il finale è ampio, equilibrato, cremoso e lungo con richiami di mostarda di mele e uva spina.

Naso:

Fine e complesso. Intense note floreali di oleandro bianco, snow white e fiore di melo si alternano a note agrumate di scorza di cedro e mandarino disidratato. Si susseguono note speziate dolci di cioccolato bianco, baccello di vaniglia e crema pasticcera.

Abbinamenti:

Particolarmente indicato per accompagnare primi piatti, carni bianche, formaggi freschi, piatti a base di pesce.

Chardonnay 2022

One of the world's best-loved international grape varieties, Chardonnay 2022 has found an optimal terroir in the hills of eastern Friuli, expressing its eclectic potential in polished, complex, velvety wines with a multitude of floral and fruity aromas.

Our Chardonnay vines are mainly Guyot-trained and have their roots in the Ponca soil (Cormòns flysch in technical terms), which is composed of marl and sandstone of Eocene origin, stratified under the sea over the millennia, lending our wines a

unique tanginess and minerality. The harvest took place during the month 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:

Vibrant straw-yellow.

Palate:

Smooth and seductive, with appetising citrus notes of finger lime and hints of tropical fruit. A rounded, harmonious, long creamy finish on hints of apple mostarda and gooseberries.

Nose:

Subtle and complex with vibrant floral notes of white oleander, snowdrops and apple blossom alternating with citrus hints of citron zest and dried mandarins. Sweet spicy sensations follow: white chocolate, vanilla pods and pastry cream.

Food pairings:

Particularly well-matched with first courses, white meats, fresh cheeses and fish dishes.

Friulano

Collezioni Quattro Crù,
Friulano D.O.C.G., Friuli Colli
Orientali 15% Vol.



Le uve del Sigar, morbide ed eleganti, hanno un'anima al tempo stesso botanica e fruttata

Lo vedevi ogni giorno sul calar della sera, sigaro in mano e occhi al cielo. Nei tempi passati il meteo era una combinazione di regole tramandate e auspici, soprattutto per chi viveva dei frutti della terra. Così Sigar, soprannominato in tal modo per la sua dedizione al fumo, nel cielo riponeva le speranze prendendosi cura del suo raccolto. In una bottiglia le vicende di questa terra e di quei contadini che se ne sono presi cura donandoci un luogo unico.

Le uve del Sigar, morbide ed eleganti, hanno un'anima al tempo stesso botanica e fruttata: a perfetta maturazione ci conducono nelle atmosfere fresche ed accoglienti di un giardino mediterraneo. Dall'Antico Belvedere, guardando verso la Strada del Sole, si intravedono delle viti piantate nel 1963. Si tratta di una selezione massale delle cui origini non abbiamo più traccia che affonda le radici su flysch di Cormòns, il terreno tipico della zona, chiamato ponca in friulano.

Il grappolo è di medie dimensioni e abbastanza spargolo. Sono viti che hanno visto la storia recente del nostro territorio e che oggi esprimono un racconto autentico di Friulano e di collina.

La vendemmia è avvenuta il 20 settembre 2020. L'uva raccolta a mano in piccole cassette è stata diraspata e lasciata in macerazione sulle bucce per alcune ore. Il vino è stato travasato in giare di terracotta da 7 ettolitri verso la fine della fermentazione alcolica, consentendo così un adeguato controllo della temperatura. La fermentazione malolattica si è svolta nell'arco di tre settimane.

Il mantenimento del vino sui lieviti ha contribuito alla sua cremosità e l'affinamento in terracotta ne ha esaltato la mineralità. L'imbottigliamento è avvenuto il 5 agosto 2021.

Sigar 2020

Caratteristiche sensoriali

Colore:

Giallo luminoso, variegato da intriganti sfumature verdognole.

Naso:

Estremamente intrigante e dalla spiccata personalità. Esprime intensi aromi floreali di crocus, calla, fiori di magnolia e di acacia, accompagnati da sentori fruttati di mela cotogna e note balsamiche di zenzero e gemme di abete. Il finale, intenso e minerale, è arricchito da sensazioni di litchi e noce moscata.

Friulano Sigar 2020

You would see him every day as evening fell, cigar in hand and eyes turned to the sky. In past times the weather forecast was a combination of handed-down rules and premonitions, especially for those who made their living from the fruits of the land.

So Sigar, who earned this nickname from his devotion to smoking, put his trust in the sky to take care of his harvest.

In one bottle, the fortunes of this land and those farmers who have cared for it, gifting us a unique place.

The grapes used in smooth, elegant Sigar are both botanical and fruity in spirit: when perfectly ripe they lead us into the cool welcoming atmosphere of a Mediterranean garden.

From the Ancient Belvedere, looking towards the Strada del Sole, you can see glimpses of the vines planted in 1963.

This is a mass selection, whose origins are lost to us, its roots

Sensory Characteristics

Color:

Lustrous yellow with captivating greenish hues.

Nose:

Extremely engaging with marked personality. Vibrant floral scents of crocus, calla lilies, magnolia and acacia blossom, alongside quince fruit and balsamic notes of ginger and fir shoots. Hints of lychees and nutmeg enrich the intense, mineral finish.

Palato:

Morbido e vellutato, l'ingresso è complesso ed appagante. Di ottima struttura, esprime sentori di frutta gialla che si accompagnano a note aromatiche dolci di miele di acacia e prugne ed a note cremose quali zuppa inglese e flan di fiori di zucca. Chiusura accattivante e persistente con richiami mandorlati e minerali.

Abbinamenti

È un vino capace di sorprendere a tavola, sorvegliato con tartufi di mare crudi o accompagnando linguine ai ricci di mare, risotto con salicornia e peverasse, seppie su crema di piselli con limone e bottarga, boreto di anguilla alla graesana, ma anche prosciutto di San Daniele, frico, pollo marinato nello yogurt e masala, anatra all'arancia o polpette con chips di cavolo nero.

thrust into the flysch di Cormòns, the typical soil of this area, known as ponca in Friulan dialect. The bunches are medium-sized and fairly sparse. These vines have witnessed the recent history of our land and today they have an authentic story to tell of Friuli and its hills. The harvest took place on 20th September 2020.

The hand-picked grapes, placed in small crates, were destemmed and left to undergo maceration on the skins for a few hours.

The wine was racked into 7-hectolitre terracotta jars towards the end of alcoholic fermentation, to permit proper temperature control. Malolactic fermentation took place over three weeks.

Keeping the wine on the yeasts contributed to its creamy texture, and ageing in terracotta enhanced its mineral qualities. It was bottled the 5th of August 2021.

Palate:

A velvety smooth, complex and satisfying entry. Beautifully put-together with peach and apricot fruit alongside sweet, aromatic hints of acacia honey and damsons, and creamy notes of trifle and zucchini flower flan. Minerally almond sensations in the captivating, lingering finish.

Pairings:

An astonishing table wine to enjoy with raw clams; linguine with sea urchin; risotto with salicornia and peverasse clams; cuttlefish with puréed peas, lemon and botargo; boreto alla graesana, a fish stew, with eels; as well as San Daniele prosciutto; frico; chicken marinated in yoghurt and masala; duck à l'orange; or polpette with kale chips.

Pinot Grigio

Spirito raffinato ed armonioso che riecheggia eleganti salotti mitteleuropei di inizio novecento

Collezioni Quattro Crù, Pinot Grigio D.O.C., Friuli Colli Orientali 15% Vol.



Le uve della Curubella, termine dialettale che indica un'altura dalle forme tondeggianti, hanno uno spirito raffinato ed armonioso che riecheggia eleganti salotti mitteleuropei di inizio novecento. Abbiamo deciso di valorizzarle nella prospettiva di dare voce in maniera sempre più puntuale ed approfondita al nostro territorio.

È proprio una curubella a far da spartito a questa selezione massale dal grappolo particolarmente minuto e piuttosto spargolo piantata nel 1981. A questo podio che si scorge dall'Antico Belvedere guardando verso il Vigne Museum, il terroir conferisce la capacità di esprimere un carattere forte ed identitario. Abbiamo quindi deciso di concedere un'espressione singola ed unica a un vitigno che accompagna da lungo tempo la narrazione vinicola del Friuli.

La vendemmia è avvenuta l'8 settembre 2020. L'uva raccolta a mano in piccole cassette è stata diraspata e quindi lasciata in macerazione sulle bucce per due giorni.

Il vino è stato travasato in recipienti di cocchiopesto da 10 e 17 ettolitri verso la fine della fermentazione alcolica, consentendo così un adeguato controllo della temperatura.

La fermentazione malolattica si è svolta nell'arco di due settimane. Il mantenimento del vino sui lieviti nei recipienti di cocchiopesto, ha contribuito ad esaltarne cremosità e dolcezza aromatica.

L'imbottigliamento è avvenuto il 25 agosto 2021.

Curubella

2020

Caratteristiche sensoriali

Colore:

Dorato con sfumature ramate, racconta le nuance dell'uva, complice la delicata macerazione sulle bucce.

Naso:

Al naso il vino è dolce e di grande fascino con una fusione perfetta di fiori gialli e frutti maturi in armonia con aromi minerali, speziati e balsamici. Spiccano note di calendula, gerbera, giglio di San Giovanni e miele di tiglio, accompagnati da sentori di melone bianco, papaya, ciliegia bianca e pietra bagnata.

Pinot Grigio Curubella 2020

The grapes of Curubella, a dialect term denoting rounded uplands, have a sophisticated and harmonious soul, evocative of elegant, early 20th century Middle-European salons. We have decided to valorize them by offering an increasingly specific and detailed expression of our land. A curubella is indeed the backdrop for this mass selection, with particularly tiny, quite sparse bunches, planted in 1981. On this podium, visible from the Ancient Belvedere looking towards the Vigne Museum, the terroir endows the grapes with a powerful, strongly marked character. We have therefore decided to give a unique and individual expression to this variety which has long accompanied

Sensory Characteristics

Color:

Golden yellow with coppery hues echoing the nuances of the grape hues, thanks to delicate maceration on the skins.

Nose:

Sweet and captivating on the nose, with spring flowers and ripe fruit harmoniously blended with mineral, spicy, balsamic aromas. Marked hints of calendula, gerbera daisies, orange lilies, and lime blossom honey alongside honeydew melon, papaya, white cherries and rain-washed stone.

Palato:

Dalla struttura tannica importante, con un ottimo equilibrio tra acidità e sapidità. Attacco morbido e suadente, si sviluppa con note di lime, cera d'api, agrumi canditi e uva spina per progredire compatto in un finale minerale e persistente con richiami di mandorla non tostata.

Abbinamenti:

Eclettico e generoso è capace di accompagnare le sere d'estate, come aperitivo importante o abbinato a capesante scottate su crema di piselli e polvere di bacon, risotto al cavolo romanesco con filetti di triglia e burrata, tartare di gamberi rossi con datterini e maracuja, gransoporo alla veneziana. Con le stagioni fredde, può essere accostato a ravioli di rapa rossa con ricotta, risotto alla zucca con curcuma e porcini, bigoli con le sarde o passerini fritti; non disdegna peraltro l'incontro con le carni bianche, i cui elementi di dolcezza e morbidezza ne sposano la sapidità.

Friuli's winegrowing history. The harvest took place the 8th of September 2020. The hand-picked grapes, placed in small crates, were destemmed and left to undergo maceration on the skins for two days. The wine was racked into 10- and 17-hectolitre containers made of cocchiopesto towards the end of alcoholic fermentation, to permit proper temperature control. Malolactic fermentation took place over two weeks. Keeping the wine on the yeasts in these containers contributed to its creamy texture and sweet aromas. It was bottled the 25th of August 2021.

Palate:

Solid tannic structure, beautifully balanced acidity and tangy flavour. A smooth, seductive entry progresses close knit into lime, beeswax, candied citrus and gooseberries, and a lingering, mineral finish on hints of untoasted almonds.

Pairings:

Flexible and generous, an ideal accompaniment to summer evenings as a striking aperitif or alongside seared scallops with puréed peas and powdered bacon; risotto with Romanesco broccoli, fillets of red mullet and burrata; red shrimp tartare with datterini tomatoes and passion fruit; crab alla veneziana. In colder weather, it is perfect served with beet ravioli with ricotta; pumpkin risotto with turmeric and porcini mushrooms; bigoli with sardines, passerini fritti; but also holds its own with mild, sweet white meats, complementing its tangy flavour.

Sauvignon

Le uve della Potentilla hanno un carattere complesso e suavisivo che riporta alle calde sere d'estate



Collezioni Quattro Crù,
Sauvignon D.O.C., Friuli Colli
Orientali 15% Vol.

Potentilla

2020

La vendemmia è avvenuta l'11 settembre 2020. L'uva raccolta a mano in piccole cassette è stata diraspata e lasciata in macerazione sulle bucce per alcune ore. Il vino è stato travasato in botti da 15 ettolitri verso la fine della fermentazione alcolica, consentendo così un adeguato controllo della temperatura. La fermentazione malolattica si è svolta nell'arco di un mese. Il mantenimento del vino sui lieviti ha contribuito alla sua cremosità, mentre l'affinamento in botte ne ha esaltato croccantezza e complessità. L'imbottigliamento è avvenuto il 5 agosto 2021.

Caratteristiche sensoriali

Colore:

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli seducenti.

Palato:

Fresco, dall'attacco vivace e ben strutturato. In bocca irrompe con una grande eleganza delineata dal corpo denso e nitido. Il finale è sapido e persistente, arricchito da sentori tropicali quali frutto della passione e kiwi giallo insieme a note di pompelmo giallo, albicocca e uva spina.

Naso:

Articolato, dalle spiccate caratteristiche varietali, si esprime in apertura con sentori di sambuco, foglia di ortica, prugno in fiore e gardenia bianca, che si fondono a note di pesca bianca e di frutta tropicale quali ananas, mango e feijoa. Accattivanti richiami di crema al limone ne arricchiscono il bouquet.

Abbinamenti:

Il segno aromatico distintivo lo rende adatto ad accostamenti che lasciano delicata evidenza alla parte verde e speziata del piatto: tacos di tonno con avocado e wasabi, vellutata di cavolo viola con curcuma e caviale, carpaccio di ricciola con gamberi e lemongrass, linguine alla crema di zucchine con lime e menta, risotto al pesto di rucola e basilico con mazzancolle e spuma di capra, rigatoni al pesto di maggiorana con burrata e pomodorini confit.

Sauvignon Potentilla 2020

The name Potentilla comes from the Latin, combining *potenza* – power – and the diminutive form “illa”, to create the meaning of great power in a small flower. The attribution of this virtue apparently depends on the fact that some types of this five-leaved plant have been used for the extraction of tannins for therapeutic purposes. In the language of flowers, potentilla symbolises maternal love, perhaps because the leaves enclose the flower when it rains.

We decided we wanted to dedicate this wine to that flower which grows on our hillsides, to tell the story of a vineyard. The grapes used in Potentilla have a complex, persuasive character, like the warm summer evenings: they have

an authentic story to tell about our hills. A mass selection of these medium-sized, fairly sparse bunches was planted near the Strada del Sole – the sunny road – in 1975.

The harvest took place the 11th of September 2020. The hand-picked grapes, placed in small crates, were destemmed and left to undergo maceration on the skins for a few hours. The wine was racked into 15-hectolitre casks towards the end of alcoholic fermentation, to permit proper temperature control. Malolactic fermentation took place over one month. Keeping the wine on the yeasts contributed to its creamy texture while barrel ageing enhanced its crispness and complexity. It was bottled the 5th of August 2021.

Sensory Characteristics

Color:

Straw-yellow with alluring greenish hues.

Palate:

A refreshing, perky and well-built entry. A hugely stylish impact on the palate with clear, firm texture. A delicious and long-lasting finish enhanced with tropical notes of passion fruit and golden kiwi, alongside yellow grapefruit, apricot and gooseberries.

Nose:

Markedly varietal and layered, opening on hints of elderflower, nettle leaves, damson blossom and white gardenia, blending with white peaches and tropical fruit like pineapple, mango and feijoa. Captivating notes of lemon cream enhance the overall bouquet.

Pairings:

The distinctive aromas make this wine perfect to serve with dishes subtly enhanced by green spicy elements: tuna tacos with avocado and wasabi; red cabbage purée with turmeric and caviar; amberjack carpaccio with prawns and lemongrass; linguine with creamed zucchini, lime and mint; risotto with rocket and basil pesto, tiger prawns and goat cheese mousse; rigatoni with marjoram pesto, burrata and cherry tomato confit.

Il nome Potentilla deriva dal latino, una crasi tra il termine potenza e il diminutivo “illa” che assumeva il significato di un grande potere in un piccolo fiore. Sembra che l'attribuzione di tale virtù dipendesse dal fatto che alcune tipologie di questa pianta a cinque foglie servissero per estrarre dei tannini a scopo terapeutico. Nel linguaggio dei fiori, la potentilla simboleggia l'amore materno, forse per la propensione delle foglie a richiudersi sopra il fiore in caso di pioggia. Ad essa, presente sui nostri colli, abbiamo voluto dedicare questo vino e narrare una storia di vigna. Le uve della Potentilla hanno un carattere complesso e suavisivo che riporta alle calde sere d'estate: sono grappoli capaci di un racconto autentico dei nostri colli. Nei pressi della Strada del Sole, una selezione massale dal grappolo di medie dimensioni e piuttosto spargolo fu piantata nel 1975.

Friulano

2022



Vino della tradizione friulana per antonomasia, dall'armonica complessità fruttata e minerale.

Friulano D.O.C. Friuli Colli Orientali 2022 - 13,5 % Vol.

È il vino della tradizione friulana per antonomasia, **dalla forte personalità e tipicità**. Di buona struttura, dall'armonica complessità fruttata e minerale, può rivelare un caratteristico retrogusto di mandorla amara.

Allevate in prevalenza a Guyot, le viti del nostro Friulano, 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 seconda 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 intenso con vivaci riflessi dorati.

Palato:

Elegante e morbido, ricco di avvolgenti note fruttate che si protraggono con buona persistenza per esprimere in finale una ricchezza di sensazioni agrumate ed un gradevole ritorno minerale.

Naso:

Penetrante e complesso. Floreale e fruttato, con note di zenzero ed erbe officinali che si alternano a sentori di agrumi, mela cotogna, nettarine e papaya disidratata. Le sensazioni floreali si esprimono con sentori di fiori di calla e ginestra in evidenza. Si avverte infine una spiccata mineralità.

Abbinamenti:

Tradizionale come aperitivo, si abbina perfettamente con il prosciutto crudo, il salame e gli insaccati in genere; accompagna piacevolmente anche i piatti di pesce, i formaggi freschi e grassi.

Friulano 2022

The traditional Friulian wine par excellence, with a strong personality and typicality. Well-structured, with harmonious fruity and mineral complexity, and a characteristic bitter almond aftertaste.

Our Friulano vines are mainly Guyot-trained and have their roots in the Ponca soil (Cormòns flysch in technical terms), which is composed of marl and sandstone of Eocene origin, stratified under the sea over the millennia, lending our wines a unique tanginess and minerality.

The harvest took place during the month 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:

Intense straw-yellow with lively golden hues.

Palate:

Smooth and stylish, with generous, mouth-filling fruity sensations nicely lingering to the finish, rich in citrus notes and a pleasing echo of mineral hints.

Nose:

Piquant and complex, fruity and floral. Hints of ginger and medicinal herbs alongside citrus fruit, quince, nectarines and dried papaya. Prominent floral notes of calla lilies and broom, and a pronounced minerality finish.

Food pairings:

Traditionally served as an aperitif, it pairs perfectly with cured ham, salami and sausages in general; it is also a pleasant accompaniment to fish dishes and fresh, full-fat cheeses.

illivio 2021



Esprime la personalità del “Patriarca”, coniugando forza ed eleganza.

Bianco D.O.C. Friuli Colli Orientali 2021 – 15,5 % 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 2021 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.

Palato:

Pieno, cremoso, intenso con un attacco in bocca molto ricco. Progressione di grande fragranza ed equilibrio con richiami aromatici di frutta matura quali albicocca, mango e pesca gialla. Il finale è persistente con leggere note di cioccolato al kumquat candito che ne prolungano la seduzione.

Naso:

Intenso, complesso e profondo, con note marcate di frutta bianca e fiori bianchi e gialli. Si evidenziano profumi di fresia, calla, lantana gialla e fiori di frangipane che si fondono a sentori di mela Golden e papaya disidratata. L'affinamento in piccole botti esprime in chiusura raffinate note di spezie dolci quali noce moscata e baccelli di vaniglia, accompagnate da aromi di miele di acacia e crema pasticcera. Un gradevole richiamo iodato ne completa il bouquet.

Abbinamenti:

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

illivio 2021

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 2021 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.

Palate:

Rounded, creamy and intense with a very mouth-filling entry, following through with fragrant, balanced echoes of ripe fruit like apricots, mango and yellow peaches. A lingering finish seductively lengthened by light hints of candied kumquat chocolate.

Nose:

Vibrant, complex and deep, with marked apple and pear fruit and spring and summer flowers. Accent scents of freesia, calla lilies, yellow viburnum and frangipane blossom, blending with hints of Golden Delicious apples and dried papaya. Ageing in small oak endows it with delicate polished closing sensations of sweet spice, like nutmeg and vanilla pods, alongside acacia honey and pastry cream. Completing the bouquet is a pleasingly iodine sensation.

Food pairings:

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

Merlot

2019

Merlot D.O.C. Friuli Colli
Orientali 2019 - 14 % Vol.



Il Merlot è un vitigno della tradizione friulana che si esprime in vini eleganti e floreali dalle note balsamiche e speziate.

Giunto in Friuli secoli or sono e qui perfettamente adattatosi, il Merlot è un vitigno della tradizione friulana, che si esprime in vini eleganti e floreali dalle note balsamiche e speziate. **Allevate in prevalenza a Guyot, le viti del nostro Merlot beneficiano di terreni composti da marne e arenarie di origine eocenica.** La vendemmia 2019 si è svolta durante la seconda metà di settembre. L'uva sana e perfettamente matura viene raccolta a mano, in piccole cassette, per preservare l'integrità della bacca. Delicatamente diraspata, viene quindi sottoposta a pigiatura. Segue la fermentazione con macerazione delle bucce a temperatura controllata, in recipienti di acciaio inox. La maturazione avviene in acciaio e in piccole botti di rovere francese. Una volta imbottigliato, il vino riposa quindi in locali termocondizionati per l'affinamento.

Caratteristiche sensoriali

Colore:

Rosso rubino intenso con sfumature violacee.

Palato:

Fresco, piacevole, avvolgente. Vivace e succoso, morbido e fine all'attacco, con tannini eleganti e una piacevole sensazione di carnosità. Sentori di melograno, amarena, arancia rossa. Retrogusto fruttato e speziato, lungo e persistente.

Naso:

Vivace ed elegante. Piccoli frutti rossi, ribes rosso, mirtillo e uva spina si fondono a note di cuoio, foglia di tabacco biondo, menta selvatica e salvia. Sentori di sottobosco, felce, conifere in armonia con note di liquirizia e pepe bianco. Retrogusto persistente di spezie fresche e dolci.

Abbinamenti:

Carni rosse, arrostiti e formaggi di media stagionatura.

Merlot 2019

Arrived in the region centuries ago, Merlot adapted perfectly becoming a traditional variety in Friuli. The wine is elegant and floral with balsamic and spicy notes. Mainly trained in the Guyot system, the vines of our Merlot benefit from marl and sandstone soils of Eocene origin. The 2019 harvest took place in the second 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, the fruit is then crushed. Fermentation is carried out with maceration on the skins at controlled temperatures in stainless steel containers. The wine matures in stainless steel and small barrels of French oak. The bottled wine is then aged in temperature-controlled binning cellars.

Tasting notes

Color:

Concentrated ruby red with purplish hues.

Palate:

Fresh, appealing, mouthfilling. Lively and mouth-watering, with a smooth, subtle entry, stylish tannins and a nice meaty texture. Hints of pomegranate, black cherries, blood oranges, and a long, lingering finish on fruity, spicy sensations.

Nose:

Lively and stylish. Red berries, redcurrants, blueberries and gooseberries mingle with hints of leather, golden tobacco, wild mint and sage. Notes of autumn leaves, ferns, and conifer trees blend with liquorice and white pepper. Fresh, sweet spice in the after- aroma.

Food pairings:

Red meats, roasts and moderately mature cheeses.

Picolit

2017

Un vino unico, il più nobile del Friuli Venezia Giulia.



Picolit D.O.C.G. Colli Orientali del Friuli 2017
15 % Vol.

È il vino più nobile del Friuli. Le sue origini sono ancora avvolte nel mistero, ed è solo dal 1750, che grazie agli scritti del conte Fabio Asquini, possiamo avere una documentazione precisa del “nettare prodotto dagli sparuti acini del grappolo”. La particolarità di questo curioso e delicato vitigno è infatti la parziale fecondazione del fiore, il che determina la crescita di pochissimi e concentratissimi acini per ogni grappolo. Vino complesso, dal colore oro antico, armonizza sensazioni dolci e acidule, sprigionando un avvolgente profumo di frutta candita, vaniglia e fiori di campo. **Storicamente vino della grande nobiltà europea, è considerato “vino da meditazione” di gran prestigio.**

Allevate in prevalenza alla Cappuccina, le viti del nostro Picolit beneficiano di terreni composti da marne e arenarie di origine eocenica. La vendemmia 2017 si è svolta a partire dai primi giorni di ottobre, protraendosi fino a fine novembre. L'uva sana e perfettamente matura è stata raccolta a mano secondo maturazione, in piccole cassette, per preservare l'integrità della bacca. Delicatamente diraspata e lasciata in macerazione per un breve periodo è stata quindi pressata in modo soffice, ed il mosto così ottenuto è stato chiarificato tramite decantazione. È seguita la fermentazione a temperatura controllata in piccole botti di rovere francese. A fine fermentazione il vino è stato 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:

Oro antico intenso.

Palato:

Voluttuoso, in perfetto equilibrio tra volume, dolcezza ed acidità. Aromi di confettura di albicocca, frutto della passione e fiori di sambuco, si fondono a dolci note di miele d'acacia, cannella, amaretto, pasta di mandorle, ed a sensazioni di fichi e noci. Finale dalla grande persistenza, ricco di frutta tropicale matura e spezie dolci.

Naso:

Unico ed elegante nella sua raffinata complessità aromatica. Intensi profumi floreali di mimosa, acacia, rosa canina e zafferano si mescolano ad effluvi di, zenzero candito, albicocche disidratate e scorze di agrumi canditi con tenui richiami di dattero e fico caramellato. Una piacevole speziatura dolce di noce moscata accompagna le delicate note tostate e di frutta secca.

Abbinamenti:

Superbo come vino “da meditazione”. Partner ideale di formaggi saporiti, piccanti ed erborinati. Perfetto anche con la pasticceria secca. Eccellente con il foie gras.

Picolit 2017

Picolit is Friuli's noblest wine, but its origins are still a matter for debate. It is only since 1750, thanks to the writings of Count Fabio Asquini, that we have any accurate documentation of this “nectar produced by the meagre berries of the bunch”. The peculiarity of this odd, delicate vine is the partial fertilisation of its flowers. This means that only a few, very concentrated berries ripen in each bunch. A complex wine the colour of old gold, Picolit marries sweet and acidulous sensations, releasing a pervasive aroma of candid peel, vanilla and spring flowers. In the past, Picolit was the wine of Europe's nobility. Today, it is admired as a prestigious meditation wine. Mainly trained in the Cappuccina system, the vines of our Picolit benefit from marl and sandstone soils of

Eocene origin. The 2017 harvest took place from early October to the end of November. The healthy and perfectly ripe grapes are harvested by hand according to ripeness, 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 temperature in small casks of French oak. After fermentation, the wine settles on the lees to enhance savouriness, creaminess and aging potential. The bottled wine is then aged in temperature-controlled binning cellars.

Tasting notes

Color:

Concentrated old gold

Palate:

Luscious, with perfectly balanced texture, sweetness and acidity. Fragrant apricot jam, figs and walnuts, passion fruit and elderflowers, blending with sweet hints of acacia honey, cinnamon, amaretto, almond paste, and creme brulée. A long, lingering finish bursting with ripe tropical fruit and sweet spices.

Nose:

Unique and stylish with complex aromas. Vibrant floral notes of mimosa, acacia, wild rose and saffron blend with dates, caramelised figs, candied ginger, dried apricots and candied citrus peel. A lovely hint of sweet spice – nutmeg – appears alongside subtle toasty sensations and dried fruit.

Food pairings:

A wonderful ‘meditation wine’ and ideal partner for flavoursome strong or blue cheeses. Also perfectly matched with tea biscuits and excellent with foie gras.

Pinot Grigio 2022

Pinot Grigio D.O.C. Friuli Colli
Orientali 2022 - 13,5 % Vol.



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

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 Cormons 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.

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.

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 brûlée sono sorrette da una freschezza speziata.

Abbinamenti:

Particolarmente indicato per i piatti di pesce, antipasti di molluschi, risotti e sfornati di verdure.

Pinot Grigio 2022

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 (Cormons 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 old gold with light coppery hues.

Palate:

Nicely structured progression with fresh sensations reflecting the nose: cantaloupe, papaya, Golden Delicious apples, apricots and sage. Citrusy notes returns in the lingering, tangy finish.

Nose:

Subtle and vibrant with hints of apricots and white peaches blending with hints of orange zest. A graceful bouquet enhanced with fresh spice and sweet notes of lemon cream and wildflower honey.

Food pairings:

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

Refosco dal Peduncolo Rosso 2019



Refosco dal Peduncolo Rosso
D.O.C. Friuli Colli Orientali 2019
14 % Vol.

Varietà autoctona friulana
di grande tradizione.

Varietà autoctona friulana di grande tradizione. Il Di Manzano riporta negli "Annali del Friuli" del 1390 che "gli ambasciatori romani offrirono venti igastariis (recipienti) di vino Refosco al generale dei Dominicani".

Allevate in prevalenza alla Cappuccina, le viti del nostro Refosco dal Peduncolo Rosso beneficiano di terreni composti da marne e arenarie di origine eocenica.

La vendemmia 2019 si è svolta durante la seconda metà di settembre. L'uva sana e perfettamente matura viene raccolta a mano, in piccole cassette, per preservare l'integrità della bacca. Delicatamente diraspata, viene quindi sottoposta a pigiatura. Segue la fermentazione con macerazione delle bucce a temperatura controllata, in recipienti di acciaio inox. La maturazione avviene in acciaio e in piccole botti di rovere francese.

Una volta imbottigliato, il vino riposa quindi in locali termocondizionati per l'affinamento.

Caratteristiche sensoriali

Colore:

Rosso rubino intenso, profondo e denso di sfumature violacee.

Palato:

Vino di grande impatto, con tannini complessi, raffinati e setosi che si fondono a una vena aromatica fresca, lunga e succosa, dal retrogusto speziato.

Naso:

Elegante, intenso, fruttato e speziato: sentori di more, mirtillo, prugna e arance rosse, si fondono a muschio selvatico, mandorla, pepe bianco, melograno. Note speziate di tabacco biondo, pepe nero e bacche di sambuco.

Abbinamenti:

Selvaggina da piuma, carni rosse, arrostiti, formaggi di media e lunga stagionatura.

Refosco dal Peduncolo Rosso 2019

Native Friulan varietal with a long tradition. In his 1390 "Annals of Friuli" Di Manzano writes "... the Roman ambassadors offered twenty igastariis (vessels used as measurement during the time) of Refosco to the Dominican general..".

Mainly trained in the Cappuccina system, the vines of our Refosco dal Peduncolo Rosso benefit from marl and sandstone soils of Eocene origin. The 2019 harvest took place in the second 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, the fruit is then crushed. Fermentation is carried out with maceration on the skins at controlled temperatures in stainless steel containers. The wine matures in stainless steel and small barrels of French oak. The bottled wine is then aged in temperature- controlled binning cellars.

Tasting notes

Color:

Concentrated deep ruby red, with purplish hues.

Palate:

A huge impact, with layered, polished, silky tannins, blending with aromatic freshness, lingering and mouth-watering, and a spicy finish.

Nose:

Stylish, vibrant, fruity and spicy: hint of blackberries, blueberries, damsons and blood oranges, mingling with wild musk, almonds, white pepper, and pomegranate. Spicy notes of golden tobacco, black pepper and elderberries.

Food pairings:

Red meats, roasts and moderately mature cheeses.

Ribolla Gialla

2022

Delicatezza, freschezza, vivacità e grande raffinatezza.



Ribolla Gialla D.O.C.
Friuli Colli Orientali 2022
12,5 % Vol.

Vitigno autoctono dalla storia secolare, la Ribolla Gialla ha visto la sua fama crescere già dal Medioevo e Rinascimento. La sua culla sono i vigneti dei Colli Orientali del Friuli che donano al vino delicatezza, freschezza, vivacità e grande raffinatezza. **Allevate in prevalenza a Guyot, le viti della nostra Ribolla Gialla, 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 il mese 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 canarino intenso.

Palato:

Dinamico, fresco ed estivo, con richiami di aromi di mapo, polpa di mela verde e pesca bianca. Note di salicornia si avvertono in un finale lungo e minerale.

Naso:

Fresco e accattivante. Aromi fruttati di mela Granny Smith e melone bianco si accompagnano a note agrumate di lime e scorza di limone, con sentori di tarassaco e camomilla. Note di alga wakame sono il preludio di richiami di miele millefiori e sensazioni balsamiche in finale.

Abbinamenti:

Ottimo come aperitivo, questo vino si accompagna magnificamente con le verdure pastellate e gli sformati, con i formaggi saporiti e con i piatti a base di pesce.

Ribolla Gialla 2022

An indigenous grape variety with a centuries-long history, Ribolla Gialla has grown in renown since the Middle Ages and the Renaissance. Its cradle is the vineyards of the Colli Orientali del Friuli, which bestow the wines with delicacy, freshness, vivacity and polish.

Our Ribolla Gialla vines are mainly Guyot-trained and have their roots in the Ponca soil (Cormòns flysch in technical terms), which is composed of marl and sandstone of Eocene origin, stratified under the sea over the millennia, lending our wines a

unique tanginess and minerality. The harvest took place during the month 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:

Vibrant canary yellow.

Palate:

Fresh, lively and summery with notes of mapo, green apple and white peaches. Hints of salicornia in the long, mineral finish.

Nose:

Fresh and captivating with fruity aromas of Granny Smith apples and honeydew melon, alongside citrus hints of lime and lemon zest, and subtle notes of dandelion and chamomile. Wakame seaweed precedes hints of wildflower honey closing on balsamic sensations.

Food pairings:

Excellent as an aperitif, this wine matches wonderfully with battered vegetables and flans, flavoursome cheeses, and fish dishes.

Rosé

2022



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
2022 - 15 % 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 Schioppettino 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 tenue e brillante.

Palato:

Di corpo ed equilibrato, vivace ed energico. Al palato si esprime cremoso e con gradevole sapidità. Di ottima persistenza, spicca per freschezza e raffinata mineralità.

Naso:

Fine e di grande classe. Fragranze floreali di rosa selvatica, glicine e caprifoglio si fondono a note fruttate che si esprimono con delicatezza, richiamando fragoline di bosco, litchi, lampone e melograno. Una chiara matrice minerale e iodata è impreziosita da un finale gradevolmente balsamico.

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 2022

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 2022 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, pale salmon pink.

Palate:

Full bodied, balanced, lively and dynamic. Creamy, deliciously tangy and beautifully lingering, with distinct freshness and polished mineral sensations.

Nose:

Subtle, and very classy. Floral hints of wild rose, wisteria and honeysuckle blend with delicate fruity notes of wild strawberries, lychees and pomegranate. A clear mineral and iodine trace is enhanced by a pleasantly balsamic finish.

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.

Sauvignon 2022

Sauvignon D.O.C. Friuli Colli
Orientali 2022 – 13,5 % Vol.



Fresco ed accattivante, dagli
inconfondibili e molteplici
profumi.

Il vitigno, di origine francese, risulta introdotto in Friuli durante la dominazione degli Asburgo e venne diffuso agli inizi del '900. Vino fresco ed accattivante, dagli inconfondibili e molteplici profumi in cui si evidenziano note di frutta esotica, peperone giallo, foglie di pomodoro, menta, lantana e bosso. È un vino della tradizione friulana. Allevate in prevalenza a Guyot, le viti del nostro Sauvignon, 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 intenso.

Palato:

Di notevole struttura, con una fresca viscosità in grande equilibrio. I richiami agrumati si accompagnano a note fruttate di pesca bianca, litchi, mango e amoli. Nella lunga chiusura, sostenuta da una acidità gagliarda, si avvertono delicate sensazioni speziate, iodate e minerali.

Naso:

Intenso, varietale, complesso, molto fine. Ricchi aromi di ribes, biancospino, lantana, foglia di pomodoro e di ortica progrediscono con accenni di spezie dolci, uva spina e crema pasticcera.

Abbinamenti:

Ottimo come aperitivo, si accompagna egregiamente agli asparagi, alle minestre di verdure, ai passati di legumi e al pesce marinato.

Sauvignon 2022

The variety, of French origin, was introduced into Friuli during the rule of the Hapsburgs and was popularized in the early 1900s. A fresh and captivating wine, with unmistakable multifaceted aromas with marked notes of exotic fruit, yellow peppers, tomato leaves, mint, lantana and boxwood. A traditional Friulan wine.

Our Sauvignon vines are mainly Guyot-trained and have their roots in the Ponca soil (Cormòns flysch in technical terms), which is composed of marl and sandstone of Eocene origin, stratified under the sea over the millennia, lending our wines a

unique tanginess and minerality. The harvest took place during the month 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:

Vibrant straw-yellow.

Palate:

Extremely well-structured, with a beautifully balanced, refreshing viscose texture. Hints of citrus alongside fruit like white peaches, lychees, mango and cherry plums. Subtle spice, iodised and minerally, appears in the lingering finish backed by robust acidity.

Nose:

Intense, varietal, complex and very subtle. Generous aromas of currants, hawthorn, viburnum, tomato leaves and nettles, followed by hints of sweet spice, gooseberries and pastry cream.

Food pairings:

Excellent as an aperitif, it pairs well with asparagus, vegetable soups, vegetable soups and marinated fish.

Sharis 2022

Bianco I.G.T. Venezia Giulia
2022 - 15 % Vol.



Rappresenta la bellezza
del Friuli Venezia Giulia nella sua diversità.

L'essenza di Sharis, espressa da varietà tradizionali quali Ribolla Gialla e Sauvignon, e cultivar internazionali come lo Chardonnay, rappresenta la bellezza del Friuli Venezia Giulia nella sua diversità.

Delicatamente diraspata, l'uva viene sofficemente pressata ed il mosto così ottenuto viene chiarificato tramite decantazione. Segue la fermentazione a temperatura controllata in recipienti di acciaio inox. 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 in locali termocondizionati per l'affinamento.

Caratteristiche sensoriali

Colore:

Giallo paglierino con lievi riflessi verdolini.

Palato:

Di grande equilibrio e freschezza. Richiami di frutta tropicale si legano armoniosamente ad una vivace nota sapida. Lungo e persistente, esprime una piacevole mineralità in chiusura.

Naso:

Profumi freschi ed intensi di frutta bianca e macchia mediterranea. Sentori di gelsomino, sambuco e ginepro esprimono carattere ed eleganza e si fondono a note di frutta esotica e scorza di limone con accenni delicatamente balsamici.

Abbinamenti:

Ottimo come aperitivo, si accompagna egregiamente agli asparagi, alle minestre di verdure, ai passati di legumi e al pesce marinato.

Sharis 2022

The essence of Sharis, expressed by traditional varieties such as Ribolla Gialla and Sauvignon, and international cultivars like Chardonnay, represents the beauty of Friuli Venezia Giulia in all its diversity.

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:

Straw-yellow with light green hues.

Palate:

Fresh-tasting and well-balanced, with hints of tropical fruit harmoniously entwined with a lively tanginess. Long and lingering with a lovely mineral note in the finish.

Nose:

Fresh, vibrant aromas of apple and pear fruit and Mediterranean scrubland. Hints of jasmine and elderflower express stylish personality blending with hints of tropical fruit and lemon zest with subtle balsamic nuances.

Food pairings:

Excellent as an aperitif, it is well-matched with asparagus, vegetable soups, puréed legumes, marinated fish.

Sossó

2018

Vino di grande complessità e struttura, si contraddistingue per i tannini eleganti, maturi, fruttati e dolci.



Rosso Riserva D.O.C. Friuli
Colli Orientali 2018
15,5 % Vol.

Nato nel 1989, prende il nome dal piccolo rivo Sossò che sorge ai piedi della collina da cui provengono le uve. Frutto di un'accurata selezione di Merlot e Refosco dal Peduncolo Rosso con un piccolo apporto di Pignolo, è il risultato di una meticolosa vinificazione di uve prodotte da vecchi vigneti di Rosazzo. Vino di grande complessità e struttura, si contraddistingue per i tannini eleganti, maturi, fruttati e dolci. Allevate in prevalenza a Guyot, le viti beneficiano di terreni composti da marne e arenarie di origine eocenica.

La vendemmia 2018 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, è quindi sottoposta a pigiatura. Segue la fermentazione con macerazione delle bucce a temperatura controllata, in tini tronco conici. La maturazione avviene in piccole botti di rovere francese. Una volta imbottigliato, il vino riposa quindi in locali termocondizionati per l'affinamento.

Caratteristiche sensoriali

Colore:

Rosso rubino profondo ed intenso con riflessi purpurei.

Palato:

Nobile e vellutato, di notevole struttura. Sensazioni succose di ciliegia nera e gelso nero sono sostenute da note amaricanti di cioccolato fondente. Profumi di arancia candita ed erbe aromatiche essiccate ne complementano la struttura ed esaltano la tensione. Un delicato tocco balsamico dalle sfumature di resina e mentolo si sposa alla nota salina per donare un finale lungo, avvolgente, fresco e seducente.

Naso:

Deciso ed accattivante, dal bouquet ampio e articolato. Una gradevole nota floreale di rosa appassita si fonde a sentori di piccoli frutti quali ribes, more e mirtilli neri. In successione, un delicato inserto di ginepro e pino si lascia avvolgere dalla nota rotonda e dolciastra di prugne scure e libera una seducente speziatura di chiodi di garofano e pepe nero. Si avverte infine una accattivante suggestione di tabacco.

Abbinamenti:

Carni rosse, arrostiti, selvaggina da piuma, formaggi di media e lunga stagionatura.

Sossó 2018

Created in 1989, this wine is named after the Sossò stream, which runs at the foot of the hill where the grapes grow. Made with carefully selected and oldest vines of Merlot and Refosco dal Peduncolo Rosso grapes, together with a small percentage of Pignolo, Sossó is the result of skillful vinification of grapes from old vineyards in Rosazzo.

A supremely complex and well-structured wine, it stands out for its elegant, ripe, sweet, fruity tannins. Mainly trained in the Guyot system, the vines benefit from marl and sandstone soils

of Eocene origin. The 2018 harvest took place from the second half of September to early 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 then crushed. Fermentation is carried out with maceration on the skins at controlled temperatures in conical trunk vats. The wine matures in small barrels of French oak. The bottled wine is then aged in temperature-controlled binning cellars.

Tasting notes

Color:

Deep, intense ruby red with purplish hues.

Palate:

Fine and velvety, with remarkable structure. Mouthwatering sensations of black cherry and black mulberry backed up by bitter notes of dark chocolate. Fragrant candied orange peel and dried herbs complement the structure and enhance the grip. A delicate balsamic touch with hints of resin and menthol mingles with a salty tang offering a long, mouthfilling, fresh and seductive finish.

Nose:

Assertive and captivating, with a generous, complex bouquet. A pleasant floral note of dried roses blends with hints of berry fruits like currants, blackberries and blueberries, followed by a delicate hint of juniper and pine, enveloped by a rounded, sweetish note of dark plums that releases a seductive spicy sprinkling of cloves and black pepper. An enticing nuance of tobacco appears in the finish.

Food pairings:

Red meats, roasts, feathered game, medium and extra mature cheeses.

Terre Alte 2021

È un vino di grande eleganza e complessità considerato uno dei più prestigiosi bianchi italiani



Rosazzo D.O.C.G. 2021
15.5 % Vol.

Terre Alte nasce nel 1981 ed è considerato uno dei più prestigiosi vini bianchi italiani. L'armonico assemblaggio di uve Friulano, Pinot Bianco e Sauvignon, coltivate a Rosazzo negli storici vigneti delle Terre Alte, crea un vino elegante e ricco, dagli intensi profumi fruttati e floreali. È un vino di grande struttura che grazie all'invecchiamento acquisisce un'evoluzione terziaria di notevole complessità. Allevate in prevalenza alla Cappuccina, le viti beneficiano di terreni composti da marne e arenarie di origine eocenica.

La vendemmia 2021 si è svolta durante la 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 e quindi avviato alla fermentazione in recipienti di acciaio inox. Il vino è quindi travasato in botti di rovere, dove completa la fermentazione alcolica e svolge quella malolattica. Viene poi mantenuto sui lieviti per aumentarne sapidità, cremosità e vocazione all'invecchiamento. Il vino è stato imbottigliato nel luglio 2022 e lo sviluppo degli aromi terziari si completerà negli anni a venire.

Caratteristiche sensoriali

Colore:

Giallo intenso e brillante, dai riflessi finemente dorati.

Palato:

Seducente, equilibrato e complesso, si contraddistingue per l'armonia tra freschezza e volume, tra grassezza e tensione. Aromi floreali di biancospino e fiori di acacia si susseguono a sentori fruttati di pesca tabacchiera, nocciola, mandorla e agrumi per chiudere con note di crema pasticcera, vaniglia e miele. Una delicata nota minerale rende il finale teso e prolungato, in cui scorre una piacevole nota marina, che ben si inserisce nella dimensione rotonda e morbida del vino.

Naso:

Eclettico, estremamente complesso ed elegante. Sensazioni floreali di zagara, gelsomino e caprifoglio si arricchiscono di note agrumate di pompelmo giallo, kumquat e cedro candito e di sentori di frutta matura come percoca, pesca gialla e albicocca. Seducenti sentori tropicali di ananas, papaya e maracuja sono avvolti in profumi di salvia, timo, rosmarino e macchia mediterranea. Completano il bouquet note speziate di pepe bianco, zenzero, zafferano.

Abbinamenti:

Particolarmente indicato per i piatti di pesce, eccellente con primi a base di verdure, carni bianche e formaggi.

Terre Alte 2021

Created in 1981, Terre Alte is considered one of Italy's most prestigious white wines. The balanced blend of Friulano, Pinot Bianco and Sauvignon grapes, estate-grown at Rosazzo in the historic Terre Alte vineyards, yields a superbly elegant wine with a profusion of intense fruit and flower aromas. A wine of outstanding structure, Terre Alte acquires a wonderfully complex bouquet of tertiary aromas with bottle aging. The vines are mainly trained on double-arched canes, and planted on Eocene marly-sandy soil with positive benefits. The 2021 harvest took place in mid September.

The healthy and perfectly ripe grapes were hand-picked and placed in small crates to preserve the fruit. Gentle destemming was followed by a short maceration and soft crushing. The must was then classified through decantation, and fermented in stainless steel vats. The wine was racked into oak casks to complete alcoholic and then malolactic fermentation. It remained on the yeasts to increase the rich flavour, creamy texture and ageing potential. It was bottled in July 2022 and will develop mature aromas in the years to come.

Tasting notes

Color:

Bright, intense yellow, with subtle golden hues.

Palate:

Seductive, well balanced and layered with distinctive harmony between freshness and volume, rich texture and grip. Floral aromas of hawthorn and acacia flowers, followed by fruity hints of tobacco peach, hazelnut, almond and citrus, closing on notes of custard, vanilla and honey. A delicate mineral note creates a taut, lingering finish, with a pleasing salty tang that blends nicely with the wine's rounded, velvety profile.

Nose:

Eclectic, extremely complex and stylish. Floral sensations of orange blossom, jasmine and honeysuckle, enriched by citrus notes of yellow grapefruit, kumquat and candied citron, and hints of ripe fruit like percoca, yellow peach and apricot. Seductively tropical nuances of pineapple, papaya and passion fruit enfolded by sage, thyme, rosemary and maquis. Spicy touches of white pepper, ginger and saffron complete the bouquet.

Food pairings:

Particularly well-suited to fish dishes, excellent with vegetable-based first courses, white meats and cheeses.

Vertigo

2022

Rosso I.G.T. Venezia Giulia
2022 - 13,5 % Vol.



Rappresenta la bellezza
del Friuli Venezia Giulia nella sua diversità.

L'essenza di Vertigo, espressa da varietà tradizionali quali Merlot e Refosco dal Peduncolo Rosso, e cultivar internazionali come Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc, rappresenta la bellezza del Friuli Venezia Giulia nella sua diversità.

L'uva delicatamente diraspata, viene quindi sottoposta a pigiatura. Segue la fermentazione con macerazione delle bucce a temperatura controllata, in recipienti di acciaio inox.

La maturazione avviene in acciaio e piccole botti di rovere francese. Una volta imbottigliato, il vino riposa in locali termocondizionati per l'affinamento.

Caratteristiche sensoriali

Colore:

Rosso rubino brillante e cristallino.

Naso:

Generoso e diretto, spiccano immediate le note di rosa canina e piccola frutta rossa, ribes, lampone e mora selvatica che si fondono alla nota agrumata di arancia Sanguinella e scorza di tangerino. Definito e distintivo il profumo della buccia di peperone giallo, a completare il bouquet chiude in armonia la piccantezza del pepe rosa che si intreccia alla dolcezza della speziatura di cannella, chiodi di garofano e radice di liquirizia.

Vertigo 2022

The essence of Vertigo, expressed through traditional varieties like Merlot and Refosco dal Peduncolo Rosso, and international cultivars such as Cabernet Sauvignon and Cabernet Franc, represents all the diverse beauty of Friuli Venezia Giulia. The grapes are gently destemmed and crushed, then fermented

Tasting notes

Color:

Bright, clear ruby red.

Bouquet:

A generous, frank aroma with upfront notes of dog rose and red fruits, currants, raspberries and wild blackberries mingling with the citrus hints of blood orange and tangerine zest. A distinctive and clearly defined waft of yellow pepper peel completes the bouquet, closing harmoniously on spicy pink pepper intertwining with the sweetness of cinnamon, cloves and liquorice root.

Palato:

In bocca dinamico e intuitivo con le note rinfrescanti di agrumi, piccola frutta di rovo e amarena, la fitta trama tannica avvolge piacevolmente il palato, spiccano le note di spezie scure, foglia di tabacco e fave di cacao Criollo. Il finale è persistente, dalla sfumatura ammaricata ricorda l'arabica appena tostata.

Abbinamenti:

Primi piatti saporiti, secondi di carne, arrostiti di manzo e di maiale, formaggi di media stagionatura.

with maceration on the skins at a controlled temperature, in stainless steel vats. The wine is aged in stainless steel and in small French oak casks, and matures in the bottles in temperature-controlled rooms.

Palate:

Thrusting and intuitive on the palate with refreshing waves of citrus, small wild berries and black cherries. Delightfully mouthfilling, close-knit tannic texture with top notes of dark spice, tobacco leaves and Criollo cocoa beans. A lingering finish, with a bitterish hint reminiscent of freshly toasted Arabica beans.

Food pairings:

Flavoursome first courses, meat-based mains like roast beef or pork, medium-mature cheeses.

Pignolo

Collezione Quattro Cru
2021 Livio Felluga

Le uve dell'Eremita profonde e decise hanno un carattere selvaggio ed una valenza storica



Si narra che nell'anno 800 l'eremita Alemanno si stabilì sull'altura di Rosazzo a condurre il suo ritiro spirituale. In quel luogo, circa duecento anni dopo, gli Agostiniani insegnarono alle popolazioni locali a coltivare la terra e in questo stesso luogo si trovano le prime tracce del vitigno Pignolo, risalenti alla fine del 1700. Chiamato "Pignul" in friulano, delicato e poco produttivo, sul finire del XIX secolo fu sul punto di scomparire e sempre a Rosazzo fu in seguito riscoperto e recuperato.

Le uve dell'Eremita profonde e decise hanno un carattere selvaggio ed una valenza storica stampata a fuoco nella memoria del nostro territorio. Nel 1983, sotto il muraglione dell'Antico Belvedere, ne fu messa a dimora una selezione massale del biotipo a foglia frastagliata, dal caratteristico piccolo grappolo a forma di pigna.

La vendemmia è avvenuta il 23 settembre 2011. L'uva raccolta a mano in piccole cassette è stata diraspata e pigiata delicatamente per essere vinificata in tino tronco conico. Il vino è stato travasato in barrique di secondo passaggio dove è avvenuto un lungo affinamento che ha consentito di domare i tannini impetuosi, propri di questa rara ed affascinante varietà, ammorbidendone l'esuberanza. L'imbottigliamento è avvenuto il 14 dicembre 2019. È un Pignolo di Rosazzo doc Friuli Colli Orientali.

Eremita

2011

Caratteristiche sensoriali

Colore:

Nel bicchiere è austero, di un rosso granata non molto intenso, seppur profondo, con venature nerastre.

Palato:

In bocca, il susseguirsi prorompente di aromi ritorna consegnando al palato un vino complesso e potente, che travolge, eppure è capace di grande freschezza con un tannino che resta protagonista, ma è fitto ed elegante, e una sapidità finale che esorta al secondo assaggio. Un vino che gioca con il tempo, quello che si prende, nell'attesa che vengano comprese tutte le evoluzioni al naso ed in bocca, per consegnare un quadro armonico con molteplici sfumature.

Naso:

Al naso, ampio ed intenso, la prugna secca precede una sensazione di mora rossa, di marmellata di marasca e di tamarindo custodite in un portasigari, seguita ancora da note di mirtillo, fiori di rododendro, felce, violetta e bacche di sambuco. I sentori poi virano sullo speziato tra pepe nero, chiodo di garofano, incenso e cannella. Tabacco da pipa, corniolo, inchiostro di china e profumo di tostatura del caffè chiudono il cerchio di un vino dalla grande vastità olfattiva.

Abbinamenti:

Il tempo ritorna negli abbinamenti dove questo vino trova la sua massima espressione con cotture lente come brasati, carni da selvaggina, ragù, spezzatini. Quei piatti che ci riportano ad assaporare il valore dell'attesa e il recupero di un modo di vivere antico.

Pignolo Eremita 2011

Legend has it that in the year 800 the hermit Alemanno settled on the Rosazzo hill for a spiritual retreat. About two hundred years later, in the same place, the Augustinians taught the local populations to cultivate the land and, still in the same place, the first traces of the pignolo vine were found, dating back to the late 18th century. Known as pignul in Friulian dialect, fragile with low productivity, it was on the verge of extinction in the late 19th century, but was later rediscovered and recovered – once again, at Rosazzo.

The confident, soulful grapes of Eremita are wild at heart, with a historical value branded on the memory of our area. A mass

selection of the indented-leaf biotype was planted in 1983 under the wall of the Ancient Belvedere, with its typical small, pine-cone shaped bunches.

The harvest took place on 23rd September 2011. The hand-picked grapes, placed in small crates, were destemmed and soft-crushed for vinification in truncated cone-shaped vats. The wine was racked into second-use barriques to undergo lengthy maturation, taming and softening the boisterous tannins typical of this rare and fascinating variety. It was bottled on 14th December 2019. It is a Pignolo di Rosazzo DOC Friuli Colli Orientali.

Sensory Characteristics

Color:

An austere garnet red in the glass, pale but deep with blackish streaks.

Nose:

On the full, vibrant nose the aroma of prunes is followed by red berries, morello cherry jam and tamarind, enclosed in a cigar case; next up are hints of blueberries, rhododendron flowers, crushed ferns, violets and elderberries, developing towards spicy sensations like black pepper, cloves, incense and cinnamon. Pipe tobacco, dogwood, India ink and roasted coffee beans round off a wine with a generous, broad array of aromas.

Palate:

The aromas overflow in turn onto the powerful, complex palate, sweeping yet capable of great freshness, the close-knit, stylish tannins always in the foreground, and a tangy finish that urges a second taste. A wine that plays with time, the time it takes for all the evolutions on the nose and palate, offering a multifaceted, well-orchestrated profile.

Pairings:

Time plays a role in serving too: this wine is at its best with slow-cooked dishes like braised and stewed meats, game, and ragù sauce. Dishes that encourage us to savour the value of waiting and rediscovering an ancient way of life.