

Ficha Técnica

Livio Felluga Pinot Grigio 2023



Viñedo propio

Viñedos ubicados en colinas del Friuli con suelos de margas y areniscas, cultivados bajo método Guyot.

Grado alcohólico
13% Vol.

Variedad de uva
100% Pinot Grigio

Vinificación y Crianza

Despalillado suave seguido de prensado neumático. Fermentación en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada. Crianza sobre lías finas durante al menos 6 meses, lo que aporta textura y elegancia al perfil varietal.

Notas de Cata

Aromas florales y minerales con notas de pera blanca, flores silvestres y un toque cítrico. En boca es ágil, salino y persistente, con final limpio y refrescante.

Maridaje

Mariscos, carpaccios, sushi, ensaladas con frutas y quesos suaves.

Recomendación de consumo

Se recomienda servir este vino entre 10°C - 12°C.

Puntuaciones Livio Felluga Pinot Grigio 2023

92 pts (James Suckling)
91 pts (Falstaff)