



Ludlow
Importación & Distribución

Ficha Técnica

Livio Felluga Illivio Magnum 2022



Viñedo propio

Viñedos seleccionados de las zonas más altas del Friuli, en laderas con fuerte influencia climática.

Grado alcohólico

13,5% Vol.

Variedad de uva

Pinot Bianco, Chardonnay,
Picolit

Vinificación y Crianza

Selección manual de uvas. Fermentación en pequeños toneles de roble francés, seguida de una crianza sobre lías durante 10 meses que aporta cremosidad y volumen en boca. El vino reposa varios meses en botella antes de su lanzamiento.

Notas de Cata

Aromas de flor de tilo, lirio, manzana dorada, papaya, mango y lima, con notas de vainilla, miel, nuez y un toque salino. En boca es redondo y generoso, con sabores de frutos maduros, miel multifloral y chocolate blanco. Acidez tensa, final largo, mineral y cremoso.

Maridaje

Ideal con platos gourmet de mariscos, foie gras, quesos madurados o cocina asiática sofisticada.

Recomendación de consumo

Se recomienda servir este vino entre 11°C - 13°C.

Puntuaciones Livio Felluga Illivio 2022

- 95 puntos** (James Suckling)
- 94 puntos** (Vinous Eric Guido)
- 92 puntos** (JFalstaff)
- 91 puntos** (Wine Spectator)