

Ficha Técnica

Livio Felluga Terre Alte 2021



Viñedo propio

Viñedos históricos en Rosazzo, con exposición privilegiada y suelos compuestos de margas y areniscas.

Grado alcohólico

13,5% Vol.

Variedad de uva

Friulano, Pinot Bianco,
Sauvignon Blanc

Vinificación y Crianza

Fermentación mixta: Sauvignon Blanc y Pinot Bianco en acero inoxidable; Friulano en barricas de roble. Crianza sobre lías durante 10 meses, seguido de 6 meses en botella.

Notas de Cata

Aromas intensos de flores blancas, cítricos maduros, frutas de hueso y exóticas, acompañados de hierbas frescas y especias como jengibre y azafrán. En boca es elegante, cremoso, con frescura vibrante, mineralidad definida y un largo final con toques de vainilla, miel salina y almendra.

Maridaje

Perfecto para platos de alta gastronomía: langosta, vieiras, risottos trufados o pastas con salsas cremosas.

Recomendación de consumo

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

Puntuaciones Livio Felluga Terre Alte 2021

96 puntos (Falstaff)

94 puntos (James Suckling)

93 puntos (Wine Enthusiast)