



Terre Alte

DESCRIZIONE

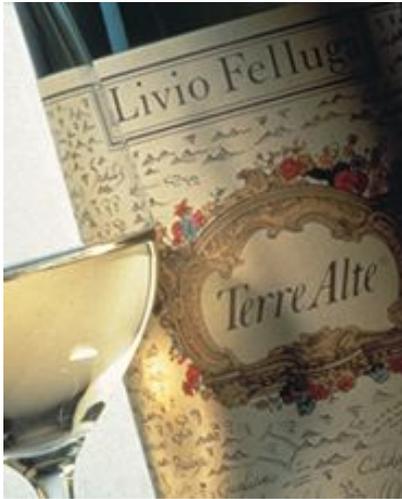
Terre Alte nasce nel 1981 ed è da considerarsi uno dei più prestigiosi vini bianchi italiani. L'armonico assemblaggio di uve Friulano, Pinot Bianco e Sauvignon, coltivate a Rosazzo negli storici vigneti delle Terre Alte, crea un vino elegante e ricco, dagli intensi profumi fruttati e floreali. E' un vino di grande struttura e con l'invecchiamento acquisisce un'evoluzione terziaria di notevole complessità.

Riconoscimenti:

"Vitae 2015"- A.I.S.: "4 tralci"

"I Vini di Veronelli 2015" - Luigi Veronelli: "super 3 stelle"

"Guida essenziale ai vini d'Italia" - Daniele Cernilli: 95 punti



DATI ANALITICI

Alcool (% vol):	13,00
Zuccheri:	secco
Annata:	2014

LIVIO FELLUGA

via Risorgimento 1
34071 Brazzano - Cormons (GO)
Italy
tel. +39 0481 60203
fax +39 0481 630126
P.IVA 00438150310
e-mail: info@liviofelluga.it

SCHEDA TECNICA

Vitigno:	Friulano - Pinot Bianco - Sauvignon
Denominazione:	Rosazzo
Designazione:	D.O.C.G.
Area di produzione:	Rosazzo
Tipo di terreno:	Flysch di marne e arenarie di origine eocenica
Varietà d'uva:	Friulano - Pinot Bianco - Sauvignon
Sistema d'allevamento:	Guyot
Metodi di difesa:	Lotta antiparassitaria integrata a basso impatto ambientale
Epoca di vendemmia:	Ultima decade di settembre
Modalità di raccolta:	Manuale

Vinificazione:

L'uva viene delicatamente diraspata e lasciata in macerazione per un breve periodo. Successivamente viene pressata in modo soffice ed il mosto ottenuto viene chiarificato tramite decantazione. Pinot Bianco e Sauvignon fermentano a temperatura controllata in vasche di acciaio inox dove maturano per circa dieci mesi. Il Friulano, invece, viene fatto fermentare e viene affinato in piccole botti di rovere francese.

Affinamento:

Pinot Bianco e Sauvignon maturano in serbatoi di acciaio inox mentre il Friulano resta in piccole botti di rovere. Dopo un periodo di dieci mesi avviene l'assemblaggio dei vini. Il vino imbottigliato è stato affinato in locali termocondizionati per circa nove mesi.

Note sensoriali:

Colore: giallo paglierino intenso.

Profumo: molto elegante e raffinato, è un ensemble di sentori floreali, speziati, balsamici, di pasticceria e frutti tropicali, splendidamente fusi. Si riconoscono aromi di scorza di limone, papaya, cannella, noce moscata, crema di asparagi, fiore di Iberis e di zagara, crème caramel, origano essiccato.

Gusto: fresco, deciso, potente. Note di fiori d'acacia, crosta di pane, chinotto, melograno, melone verde si fondono a richiami di mascarpone, anacardo e sale rosa dell'Himalaya. Finale dal soffice retrogusto di note burrose.

Abbinamenti:

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

Temperatura di servizio:

14 - 15°C