



## LIVIO FELLUGA PINOT GRIGIO

Producent: Livio Felluga

Årgång: 2022

Land: Italien

Region: Friuli

Volym: 750 ML

Alkoholhalt: 12,5 %

Kollistorlek: 6

Art Nr: 5380801

Pris: **Privatimport**

Aromatisk och lækker frukt som går åt äpplen, gråpäron med inslag av tropiska frukter som mango. Aromatiken förhöjs av de läckra gröna örterna och mineralerna som lyfter vinet till en ny nivå. En oerhört bred pinot grigio med ett långt och friskt avslut.



### OM PRODUCENTEN:

På kullarna i Friuli har Livio Felluga skapat historia. Som en av Italiens främsta producenter, allra mest känd för sina vita viner har de blivit ett riktmärke för vitvinsproducenter i hela landet.

Med Österrike i norr, Slovenien i öst, Adriatiska havet i syd och Veneto i väst är Friuli en smältdegel för olika kulturer och delar av Europa. Livio Felluga själv kom till Italien, från Isola d'Istria i Slovenien i slutet på 1930-talet. Efter andra världskrigets slut köpte han sina första hektar av vingården Rosazzo och byggde därefter sin källare i Brazzano.

Livio Felluga var otroligt dedikerad sin region och sina vingårdar. Han kände till varenda liten del av sina vingårdar och vilka druvor som passade bäst i varje vrå. Hans minutiösa arbete lever vidare genom sonen Andrea Felluga, som sedan några år tillbaka, driver egendomen efter Livios bortgång vid 102 års ålder. Egendomen har under åren successivt ökat i storlek till de cirka 160 hektar Felluga har idag. Livios kärlek till Friuli och dess kullar inspirerade honom att designa den handmålade kartan över landskapet som ligger till grund för etiketten som än idag är så unik för Felluga.

Jordmånen består av sand, lera och mærgel med mycket mineraler som ger levande och vibrerande viner med ljuvliga aromer och tydlig terroir. Vinerna har genomgående hög koncentration, lång smak, blommiga toner och det där salta stänket som kommer ur den mineralrika jorden.

### DRUVOR:

Pinot Grigio

### JORDMÅN:

Sand, lera och mærgel

### TILLVERKNING:

Efter avstjälkning får druvorna jäsa på ståltank där vinet sedan ligger på jästfällning i sex månader.

### PASSAR TILL:

Perfekt till skaldjur, bakade rotfrukter eller grillad fisk