



# Illivio

Friuli Colli Orientali DOC 2014

**Livio Felluga**

---

Il vino Illivio è un Friuli Colli Orientali DOC creato nel 1988 dai figli di Livio Felluga ed a lui dedicato per il suo ottantacinquesimo compleanno. Illivio esprime la personalità del "Patriarca", coniugando forza ed eleganza.

---

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Bianco
<b>Disciplinare</b>	Friuli Colli Orientali
<b>Denominazione</b>	DOC
<b>Annata</b>	2014
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Friuli-Venezia Giulia
<b>Localizzazione</b>	Cormons
<b>Vitigno</b>	Pinot Bianco 60% ;Chardonnay 38% ;Picolit 2%
<b>Gradazione</b>	13.00 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Giallo paglierino intenso
<b>Gusto</b>	Fresco e deciso dall'intrigante sapidità; richiami di uva spina, nespola, bergamotto sfumano verso note di crema ganache e radice di liquirizia
<b>Profumo</b>	Intenso, penetrante, impostato sulla freschezza. Richiami di fiori di susino, zagara, cedro candito, pepe bianco, crescione si fondono con note di pasticceria e accenni di menta e cardamomo
<b>Abbinamenti</b>	Primi con pesce, secondi piatti di pesce, formaggi freschi
<b>Temperatura di servizio</b>	13 - 15°C

## PREMI E RICONOSCIMENTI

<b>Premi</b>	Gambero Rosso 3 biccheri rossi ;James Suckling 93 ;Vitæ AIS 3 Viti
--------------	--

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Tipologia terreno</b>	Flysch di marne e arenarie di origine eocenica
<b>Allevamento</b>	Guyot
<b>Epoca vendemmia</b>	Seconda decade di settembre
<b>Tipo raccolta</b>	Manuale
<b>Metodi di difesa</b>	Lotta integrata antiparassitaria ad impatto ambientale controllato
<b>Vinificazione</b>	Diraspatura e breve macerazione. Pressatura soffice. Chiarificazione tramite decantazione
<b>Maturazione</b>	Dieci mesi a temperatura controllata in piccole botti di vetro
<b>Affinamento</b>	In bottiglia in locali termocondizionati