



# Terre Alte

Rosazzo DOCG 2014

**Livio Felluga**

---

Terre Alte è un vino che segue il disciplinare Rosazzo Docg, prodotto dalla cantina Livio Felluga, che nasce nel 1981 ed è da considerarsi uno dei più prestigiosi vini bianchi italiani. E' uno dei pochi vini bianchi italiani conosciuti in tutto il mondo. Una vera e propria bandiera, non solo per l'azienda, ma per tutto il Friuli Venezia Giulia.

Pluripremiato e osannato dalla critica nasce dal felice connubio di Sauvignon, Pinot Bianco e Tocai Friulano nell'azienda di Livio Felluga che negli anni '50 acquistò i primi vigneti a Rosazzo e pose le basi per la produzione del Terre Alte.

---

## CARATTERISTICHE

|                              |   |
|------------------------------|---|
| <b>Tipo</b>                  | Fermo   |
| <b>Sottotipo</b>             | Bianco  |
| <b>Disciplinare</b>          | Rosazzo                                       |
| <b>Denominazione</b>         | DOCG  |
| <b>Annata</b>                | 2014  |
| <b>Nazione di produzione</b> | Italia  |
| <b>Regione di produzione</b> | Friuli-Venezia Giulia                         |
| <b>Localizzazione</b>        | Rosazzo                                       |
| <b>Vitigno</b>               | Sauvignon 40% ;Pinot Bianco 30% ;Friulano 30% |
| <b>Gradazione</b>            | 13.50 % vol.                                  |
| <b>Zuccheri</b>              | Secco g/l                                     |
| <b>Formato</b>               | Standard (0.75 lt)                            |

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| <b>Colore</b>                  | Giallo paglierino intenso   |
| <b>Gusto</b>                   | Pieno, avvolgente, profondo, armonioso, sapido; il retrogusto è intrigante, ricco e persistente, con richiami di salvia, vaniglia, rosmarino e pietra bagnata   |
| <b>Profumo</b>                 | Ammaliante, intenso, minerale, penetrante e complesso; è vino di grande personalità e persistenza; articolati ed intensi sentori minerali si fondono armonicamente a note di frutta esotica, erbe officinali, macchia mediterranea, fiori di acacia, gelsomino, |
| <b>Abbinamenti</b>             | Primi con pesce, primi con verdura, secondi piatti di carni bianche, formaggi a media stagionatura  |
| <b>Temperatura di servizio</b> | 14 - 15 °C.   |

## PREMI E RICONOSCIMENTI

**Premi** Gambero Rosso 2 bicchieri rossi ;Bibenda 5 Grappoli ;Vitæ AIS 4 Viti ;James Suckling 93

## DATI DI PRODUZIONE

|                          |  |
|--------------------------|--|
| <b>Tipologia terreno</b> | Flysch di marne e arenarie di origine eocenica |
| <b>Allevamento</b>       | Guyot  |
| <b>Epoca vendemmia</b>   | Ultima decade di settembre                     |
| <b>Tipo raccolta</b>     | Manuale  |

**Metodi di difesa** Lotta antiparassitaria integra

**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

**Maturazione** 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