

Livio Felluga Sauvignon **Вино Ливьо Феллуга Совиньон, белое сухое**

Страна: Италия, Фриули-Венеция-Джулия

Регион: DOC Фриули Колли Ориентали

Производитель: Livio Felluga Srl

Сортовой состав: Совиньон Блан

Крепость: 13%об.

Особенность: ручной сбор, непродолжительная мацерация на мезге

Выдержка: на дрожжевом осадке в чане из нержавеющей стали 6 месяцев

Цвет: соломенный, с зелеными бликами

Аромат: интенсивный, элегантный, отчетливо улавливаются черная смородина, маракуйя, белая дыня, апельсиновый цвет; белый перец и имбирь

Вкус: яркий, освежающий, ноты лайма и шалфея смешиваются со взрывом тропических спелых фруктов и приятной минеральностью в длительном послевкусии

Температура подачи: 6-8 °C

Гастрономия: сочетается со спаржей, овощными супами, супами из бобовых, маринованной рыбой, а также великолепно подходит в качестве аперитива



Livio Felluga Terre Alte Rosazzo **Вино Ливьо Феллуга Терре Альте Розатто, белое сухое**

Страна: Италия, Фриули-Венеция-Джулия

Регион: DOC Фриули Колли Ориентали, DOCG Rosazzo

Производитель: Livio Felluga Srl

Сортовой состав: Фриулано, Пино Бьянко, Совиньон Блан

Крепость: 13,5%об.

Особенность: ручной сбор, непродолжительная мацерация на мезге

Выдержка: 10 месяцев в дубовых бочках

Цвет: золотисто-соломенный

Аромат: интенсивный, сложный, элегантный, цветочные нюансы жасмина и лилии обогащены цитрусовыми нотами бергамота, засахаренной апельсиновой цедры и оттенками персика и абрикоса, также ощущаются тропические оттенки манго, личи, папайи, обернутые в ароматы шалфея, базилика, имбиря и белого перца.

Вкус: яркий, освежающий, с оттенками цитрусовых, бергамота и миндаля, персика, шалфея и крапивы в слегка пряном и пикантном послевкусии.

Температура подачи: 14-16 °C

Гастрономия: прекрасно сочетается с сырами, блюдами из рыбы, ризотто, пасты с овощами, блюдами из белого мяса.



Ливьо Феллуга — одно из самых впечатляющих имен и одно из ярчайших винодельческих хозяйств во Фриули. Его предки производили Рефоско и Мальвазию на острове Истрия. Ливьо Феллуга — представитель четвертого поколения семьи виноделов — переехал в Фриули семьдесят лет назад. В пятидесятые годы XX века он основал винный завод Брач и приобрел первые виноградники на холме Бразано. Холм был в плачевном состоянии. С большим мужеством Феллуга начал пересадку старой виноградной лозы и культивирование новой, используя уникальные идеи и инновационные методы. Результатом тяжелой работы, проделанной с большим упорством и страстью, стало создание одной из самых известных виноделен Италии.

Сегодня компания расширила свои владения на холмистой территории Колли Ориентали дель Фриули и занимает более 160 га, из которых 155 га — великолепные виноградники. Производство составляет в среднем 650000 бутылок в год, которые экспортируются по всему миру. Ливьо Феллуга по-прежнему страстно предан делу и с удовольствием передает своим детям, в которых видит настоящее и будущее компании, любовь к земле, богатые знания и традиции виноделия Фриули.