



DATI ANALITICI

Alcool (% vol):	12,50
Zuccheri:	secco
Annata:	2016

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

Nuaré

SCHEDA TECNICA

Vitigno:	Pinot Nero - Merlot
Denominazione:	Indicazione Geografica Tipica Rosso "delle Venezie"
Tipo di terreno:	Flysch di marne e arenarie di origine eocenica
Varietà d'uva:	Pinot Nero - Merlot
Sistema d'allevamento:	Guyot
Metodi di difesa:	Lotta antiparassitaria integrata ad impatto ambientale controllato
Epoca di vendemmia:	Terza e quarta decade di settembre.
Modalità di raccolta:	Manuale

Vinificazione:

L'uva viene delicatamente diraspata e sottoposta a pigiatura. La fermentazione avviene con macerazione delle bucce a temperatura controllata, in recipienti di acciaio inox. Vengono eseguiti frequenti rimontaggi, per un periodo di circa tre settimane, al fine di estrarre colori ed aromi dalle bucce. Avviene quindi la svinatura.

Affinamento:

La maturazione avviene per dodici mesi in acciaio e piccole botti di rovere francese. Il vino imbottigliato viene normalmente conservato in locali termocondizionati per circa quattro mesi.

Note sensoriali:

Colore: rosso rubino con riflessi granati.

Profumo: intrigante e raffinato. Presenza floreale importante di viola, primula, lavanda e peonia che viene arricchita da note fruttate di lampone, fragoline di bosco, ciliegia, melone bianco e susina. In chiusura troviamo stuzzicanti sentori speziati.

Gusto: fresco ed elegante. Morbido attacco che evolve in un connubio di note fruttate con ciliegia, albicocca e lampone in evidenza. Grande equilibrio e raffinata acidità.

Abbinamenti:

Selvaggina, stufati e arrostiti; formaggi di media stagionatura.

Temperatura di servizio:

16 - 18°C