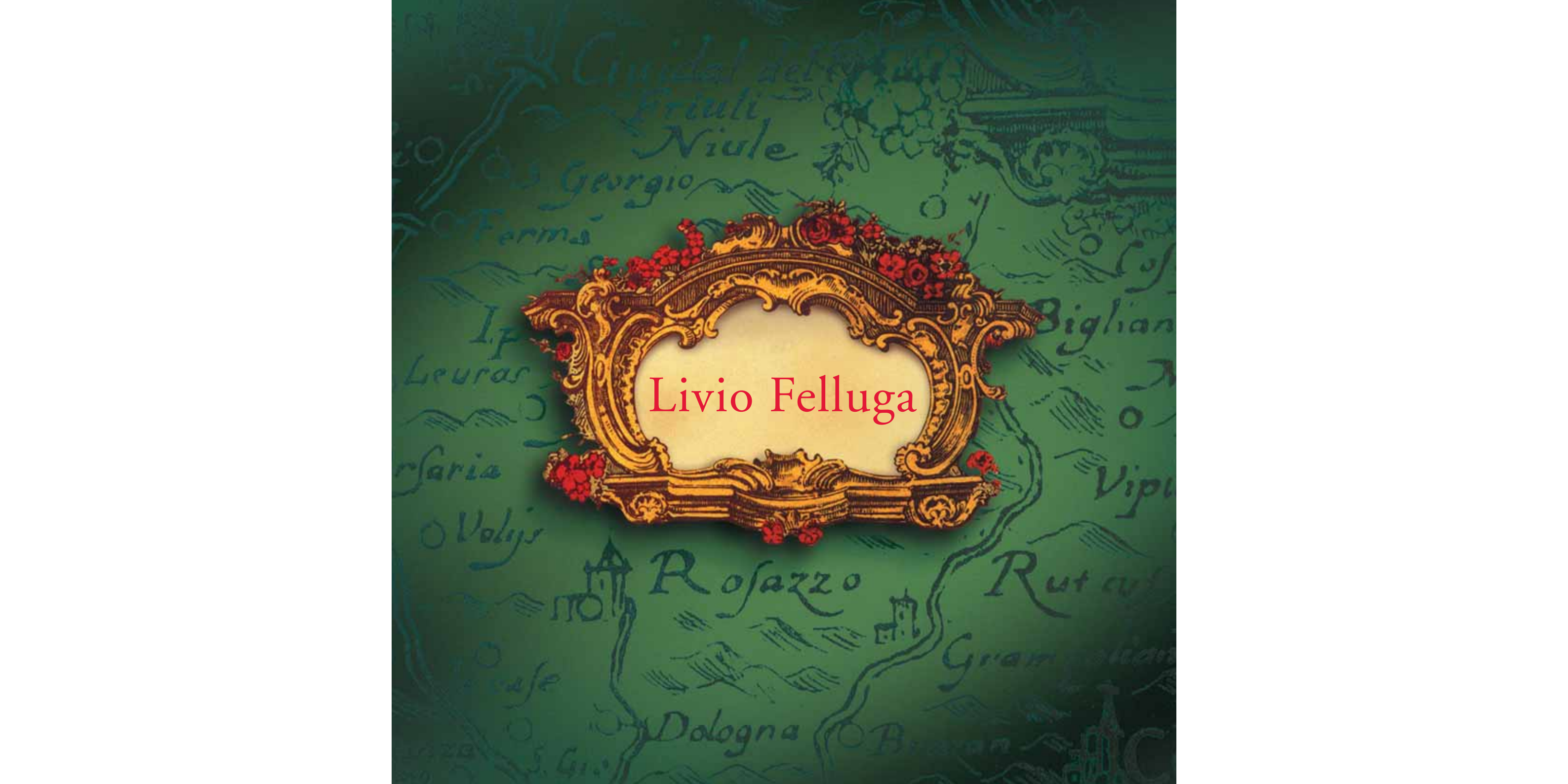




Livio Felluga

Storia di vite e di vini



*L*a storia di Livio Felluga è una storia di produttori di vino che dura da ben cinque generazioni, da quando la famiglia produceva Refosco e Malvasia nella natia Isola d'Istria.

Cinquant'anni fa Livio Felluga scelse, con felice intuizione, di dedicare le sue cure e la sua esperienza alla collina friulana: appena arrivato in questi luoghi, se ne innamorò e seppe farli risorgere, coltivando soprattutto qualità. Rinvigorì i vecchi vigneti e ne impiantò di nuovi, seminò coraggio, caparbietà, idee e soprattutto passione.



L'amore per la terra



Prima in campagna e poi in cantina:
è il naturale e rigoroso percorso della qualità. È il principio, da sempre rispettato, che guida le nostre scelte aziendali: prima fra tutte, per le vigne, privilegiare la collina. I dolci declivi del Friuli orientale da sempre sono vocati alla nascita di grandi vini: per la loro felice posizione tra il mare e l'arco alpino, per il particolare microclima, per la speciale composizione del terreno. Ed è qui, fra i Colli Orientali del Friuli e il Collio, che si estendono i 135 ettari a vigneto di Livio Felluga.



*L*e mani dell'uomo riconoscono il terreno, lo sentono,
lo valutano, prima ancora che le analisi ne confermino il
carattere. Per Livio Felluga tale capacità è un'inclinazione naturale, un
dono espresso al meglio nella realtà di Rosazzo, nei Colli Orientali del
Friuli: una terra di origine alluvionale che è l'alveo ideale per le radici
della vite e rappresenta, insieme alla passione degli uomini,
la vera ricchezza dell'Azienda.

*R*osazzo è una terra amata, riconosciuta nei secoli
come emblema della viticoltura e dell'enologia
friulana. Livio Felluga, con impegno e dedizione, ha contribuito
negli anni a valorizzarla, ottenendo in cambio una qualità eccellente
e generose soddisfazioni.

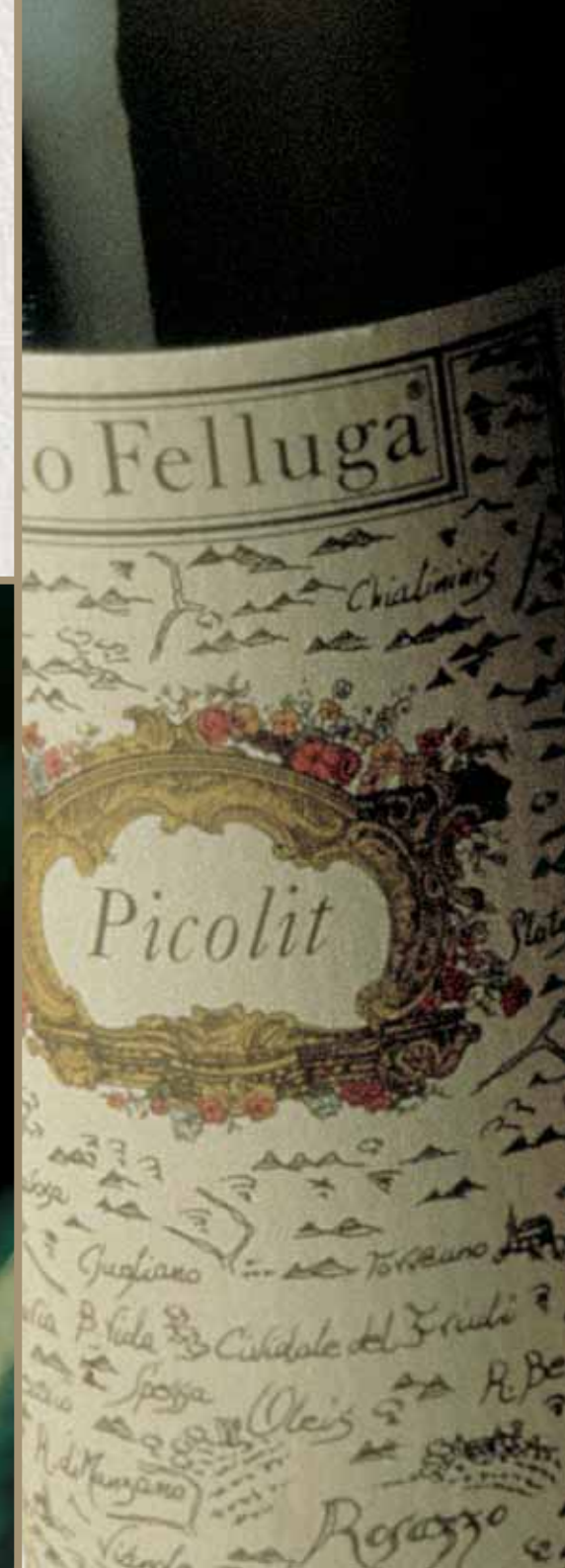


Piantare nuovi vigneti è un'esperienza entusiasmante,
il risultato di profonde valutazioni del terreno e del sito,
di studi per nuove selezioni clonali e di nuovi sistemi di allevamento;
è anche l'inizio di un nuovo ciclo, il rinnovarsi di una attesa. Significa
già pensare a quel vino, a quei profumi e a quegli aromi che dalle nuove
viti avranno origine.



L'orgoglio per i risultati

I vini Livio Felluga, così inconfondibili per profumi e aromi, sono anche “i vini della carta geografica”, da sempre riprodotta in etichetta: un'antica mappa dei poderi aziendali, segno di un profondo legame con la storia e il territorio. Un legame che trova nel Picolit, il più nobile dei vini friulani, il suo frutto più prestigioso: un vino di grande complessità, caldo e pastoso, che concilia armonicamente sensazioni dolci e acidule; un vino “da meditazione”, delicato e prezioso come il suo colore oro antico.



*L'*eleganza del Terre Alte - sapiente uvaggio di Tocai friulano,
Pinot Bianco e Sauvignon - e la forza del Sossò,
accurata selezione di uve Merlot e di Refosco dal peduncolo rosso,
rappresentano bene la generosa varietà di toni e sfumature della
produzione Livio Felluga.

Il frutto di una sfida iniziata cinquant'anni fa, vinta e rinnovata,
continuata dalle nuove generazioni per migliorare ancora.



Il piacere di ritrovarsi

Ci sono aromi, profumi, momenti, che fanno ritrovare il ritmo naturale delle stagioni, che riconciliano con il mondo e con la natura. I vini Livio Felluga ci insegnano a riconoscere e ad assaporare un'intera storia, il senso di un lavoro unico e appassionante; sono vini da apprezzare fino in fondo, per la ricchezza del passato e la forza del presente. Sono vini da gustare con chi stimiamo, con chi sa ritrovare piaceri perduti.





*L*a foresteria è la casa di tutti i nostri ospiti: un'antica residenza di contadini che conserva la sobrietà, il fascino e i caratteri dell'architettura spontanea del territorio collinare. Ristrutturata con grande rispetto, è simbolo della nostra amicizia per tutti quelli che, come noi, amano la terra e i suoi frutti e si innamorano di questo paesaggio aperto alla luce.





Lajú i últins ciars da l'úa
a fan cricà il glerín
da li stradelis, rujs
di na ciera senza prinsipi e senza fin.

*Laggiù gli ultimi carri dell'uva fanno scricchiolare il ghiaino sui
viottoli, rughe di una terra senza principio e senza fine.*

Pier Paolo Pasolini



Livio Felluga
Via Risorgimento, 1
34071 Brazzano di Cormòns
(Gorizia) Italy
Tel. +39 0481 60203
Fax +39 0481 630126
info@liviofelluga.it
www.liviofelluga.it