



# Livio Felluga

## Sauvignon Potentilla 2018

Il nome Potentilla deriva dal latino, una crasi tra il termine potenza e il diminutivo "illa" che assumeva il significato di un grande potere in un piccolo fiore. Sembra che l'attribuzione di tale virtù dipendesse dal fatto che alcune tipologie di questa pianta a cinque foglie servissero per estrarre dei tannini a scopo terapeutico. Nel linguaggio dei fiori, la potentilla simboleggia l'amore materno, forse per la propensione delle foglie a richiudersi sopra il fiore in caso di pioggia. Ad essa, presente sui nostri clivi, abbiamo voluto dedicare questo vino e narrare una storia di vigna.

Le uve della Potentilla hanno un carattere complesso e suavisivo che riporta alle calde sere d'estate: sono grappoli capaci di un racconto autentico dei nostri colli. Nei pressi della Strada del Sole, una selezione massale dal grappolo di medie dimensioni e piuttosto spargolo fu piantata nel 1975.

La vendemmia è avvenuta il 29 agosto 2018. L'uva raccolta a mano in piccole cassette è stata diraspata e lasciata in macerazione sulle bucce per alcune ore. Il vino è stato travasato in botti da 15 ettolitri verso la fine della fermentazione alcolica, consentendo così un adeguato controllo della temperatura. La fermentazione malolattica si è svolta nell'arco di un mese. Il mantenimento del vino sui lieviti ha contribuito alla sua cremosità, mentre l'affinamento in botte ne ha esaltato croccantezza e complessità. L'imbottigliamento è avvenuto il 27 agosto 2019.



---

### Note sensoriali

**Colore:** il colore dorato è ravvivato da nuance giallo canarino.

**Naso:** dell'estate, ed il delicato sentore di bosso a far da cornice ad un vino che incontra il frutto della passione, con sentori che richiamano gli alchechengi, l'ortica, lo zucchero filato, la pesca sciropata, i fiori di caprifoglio e lascia tenui note balsamiche e di coriandolo sullo sfondo.

**Palato:** in bocca il vino irrompe con grande eleganza. Morbidezza, sapidità e mineralità si contendono la sensazione iniziale per poi fare strada ad una progressiva vivacità e a ritorni aromatici complessi: dolci, esotici, citrini. Nel lungo finale, un leggero richiamo di boisé rinnova l'intrigo.

---

### Abbinamenti

Il segno aromatico distintivo lo rende adatto ad accostamenti che lasciano delicata evidenza alla parte verde e speziata del piatto: tacos di tonno con avocado e wasabi, vellutata di cavolo viola con curcuma e caviale, carpaccio di ricciola con gamberi e lemongrass, linguine alla crema di zucchine con lime e menta, risotto al pesto di rucola e basilico con mazzancolle e spuma di capra, rigatoni al pesto di maggiorana con burrata e pomodorini confit.

---

Sauvignon D.O.C. Friuli Colli Orientali 2018 – 13 % vol.