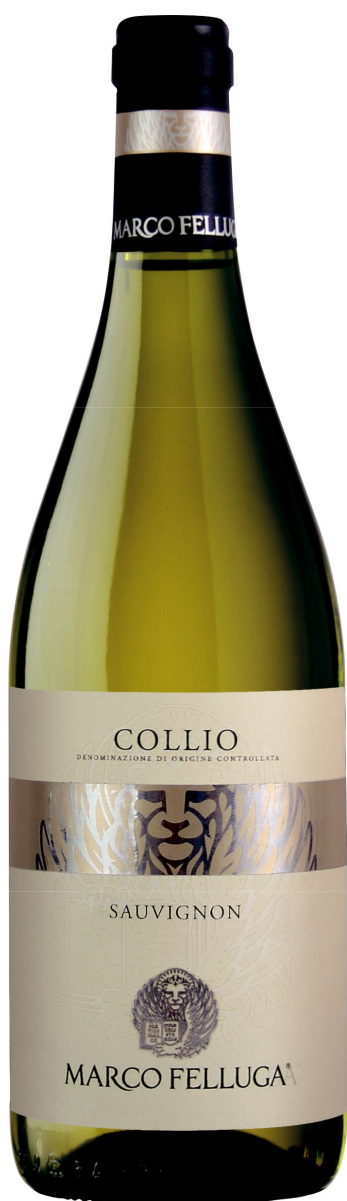




MARCO FELLUGA®

COLLIO SAUVIGNON



Denominazione	DOC Collio
Zona di produzione	Nei comuni di San Floriano, Oslavia e Cormòns, nella zona Doc Collio, con altitudine rispettivamente di 250 m, 150 m e 80 metri sul livello del mare.
Vitigno	Sauvignon
Terreno	Collinare, costituito durante l'eocene presenta una alternanza di marne (limi e argille calcaree) e arenarie (sabbie cementate). Impermeabile provoca lo scorrimento superficiale delle acque con conseguente erodibilità del terreno, che porta ad una morfologia molto dolce.
Forma di allevamento	Guyot.
Modalità di raccolta	Manuale
Vinificazione e fermentazione	Dopo la raccolta le uve vengono separate dal raspo. Il succo e la polpa subiscono una macerazione a freddo, quindi una lieve pressatura che consente la separazione dalle bucce. Segue la fermentazione in vasche di acciaio.
Affinamento	Il vino viene lasciato riposare circa sei mesi sui lieviti e qualche mese in bottiglia.
Colore	Colore giallo dorato con sfumature verdognole.
Profumo	Il profumo di buona intensità e freschezza si sviluppa in sentori che ricordano la salvia, il peperone fresco ed il sambuco. Presenta una buona nota acida, regalando freschezza e sapidità.
Gusto	Equilibrato e di buona struttura.
Formato bottiglie	Formato bottiglie: 0,375 l - 0,75 l