

I BIANCHI

La vinificazione e l'affinamento in acciaio conferiscono ai monovitigni bianchi **Marco Felluga** corpo, frutto, equilibrio ed eleganza. L'etichetta nera riservata al Collio Bianco **Molamatta** – uvaggio di Pinot Bianco, Ribolla Gialla e Friulano – e al Collio Pinot Grigio **Mongris Riserva** identifica il diverso tipo di affinamento caratterizzato da una permanenza del vino in legno.

COLLIO RIBOLLA GIALLA MARALBA
COLLIO PINOT GRIGIO MONGRIS
COLLIO CHARDONNAY
COLLIO FRIULANO AMANI
COLLIO SAUVIGNON
COLLIO MOLAMATTA
COLLIO PINOT GRIGIO MONGRIS RISERVA
BLANC DE BLANCS
JUST MOLAMATTA



COLLIO PINOT GRIGIO
COLLIO PINOT BIANCO
COLLIO FRIULANO
COLLIO SAUVIGNON
COLLIO PINOT BIANCO RISERVA
COLLIO SAUVIGNON RISERVA
COLLIO COL DISÒRE



I BIANCHI

I vini varietali a bacca bianca di **Russiz Superiore** affinano per circa l'85% in vasche d'acciaio e per il restante 15% in legno. Il "Cru" Collio **Pinot Bianco Riserva** e Collio **Sauvignon Riserva**, evolvono per circa il 30% in carati di rovere, mentre il "Cru" Collio Bianco **Col Disore** – uvaggio di Pinot Bianco, Ribolla Gialla, Friulano e Sauvignon – matura interamente in botti da 15-30hl.



RUSSIZ SUPERIORE®



MARCO FELLUGA®



COLLIO MERLOT VARNERI
COLLIO CABERNET SAUVIGNON
REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO RONCO DEI MORERI
COLLIO ROSSO CARANTAN

I ROSSI

Per i monovitigni rossi – il Collio Merlot **Varneri**, il Collio Cabernet Sauvignon **Marnasco** e il Refosco dal Peduncolo Rosso **Ronco dei Moreri** avviene una maturazione in carati di rovere dai 12 ai 18 mesi, tempi che variano a seconda delle caratteristiche dell'annata. Il Collio Rosso **Carantan** – uvaggio di Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot – matura in piccole botti di rovere per oltre due anni. Al termine, ogni vino trascorre un periodo di affinamento in bottiglia.



MOSCATO ROSA

I DOLCI

Moscato Rosa: vitigno aromatico caratterizzato da un colore rosso rubino e da un profumo con spiccate note di rosa. Le uve appassite in pianta conferiscono al vino spessore, concentrazione e grande equilibrio nel rapporto acidità, frutto e dolcezza.

I DOLCI

Horus: porta il nome del Dio egizio del sole, per il suo colore giallo intenso con sfumature dorate. È ottenuto da uve Picolit, surmature e poi appassite in pianta, varietà coltivata in Friuli già dal XVII secolo. Complesso e avvolgente, esprime importante corredo aromatico di frutta secca quale albicocca e frutta candita.
Verduzzo: vitigno autoctono antico che fa parte della storia della vitivinicoltura friulana. Si ottiene da vendemmie tardive. Esprime note eleganti di miele e di frutta matura.



HORUS
VERDUZZO

I ROSSI

Il Collio **Merlot** e il Collio **Cabernet Franc**, selezioni massali, provenienti da vigneti di oltre 50 anni, giungono a maturazione in piccole botti di rovere dai 18 ai 24 mesi, in funzione dell'annata, poi in bottiglia. Il Collio **Rosso Riserva degli Orzoni** – uvaggio di Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc – caratterizzato da una grande struttura e una notevole complessità, viene affinato per più di due anni in piccole botti di rovere e poi in bottiglia.



COLLIO MERLOT
COLLIO CABERNET FRANC
COLLIO ROSSO RISERVA DEGLI ORZONI