MARCO FELLUGA

COLLIO FRIULANO AMANI



Bezeichnung
Collio

Lage der Weinberge
Gemeinden Farra und San Floriano

Rebsorte
Friulano

Boden
Hügelig. Er entstand im Eozän und besteht aus einer Abfolge von Mergeln (Schluffen und kalkhaltigen Tonen) und Sandsteinen (zementierte Sande). Er ist undurchlässig, so dass Oberflächenwasser abfließt und der Boden erodiert.

Erziehungsform
Guyot

Erntemethode
Von Hand

Weinbereitung
Nach der Ernte werden die Trauben von den Stielen getrennt. Der Saft und das Fruchtfleisch werden kalt eingemaischt und anschließend durch sanftes Pressen von den Schalen getrennt. Es folgt die Gärung im Stahltank. Anschließend ruht der Wein etwa sechs Monate auf der Hefe und einige Monate in der Flasche.

Eigenschaften
Strohgelbe Farbe mit hellgrünen Reflexen. Intensives Bouquet von Mandelblüten, bereichert um blumige Noten von Weißdorn und Kamille und einer angenehmen pflanzlichen Basis. Weicher und umhüllender, frischer und herzhafter Geschmack. Im Abgang hinterlässt er eine angenehme Nachhaltigkeit.

Flaschenformat
0,75 l