

CHARDONNAY IAIA FRIULI DOC



- Marco Felluga**
- Italien**
Friuli-Venezia Giulia
- trocken**
- 100% Chardonnay**



ARTIKELBESCHREIBUNG

Exotische Früchte, Ananas, Äpfel und Birnen lässt das Bouquet dieses reinsortigen, in der Farbe strohgelben, Chardonnay erkennen. Auch am Gaumen dominiert die Frucht und findet dort zu einer schönen Balance von Frische und Vollmundigkeit.



Genussempfehlung /
Lagerfähigkeit

sehr gut
4 Jahre

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
Reifung	im Edelstahltank

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	8025493412194 8025493061293

ANALYSE

Alkoholgehalt	12.5 %Vol
Säure	5.5 g/L
Restzucker	0.0 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste	Schwefeldioxid
Energiegehalt	308 kJ / 73 kcal
Fettgehalt	0.0 g
gesättigte Fettsäuren	0.0 g
Kohlenhydrate	0.6 g
Zuckergehalt	0.1 g
Ballaststoffe	0.0 g
Eiweiß	0.0 g
Salz	0.0 g
Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	Marco Felluga S.R.L. 34072 Gradisca d' Isonzo (GO) IT



PRODUZENTEN-INFO

Die Ursprünge dieser Winzerdynastie lassen sich vor fast 100 Jahren bis nach Istrien zurückverfolgen, wo die Familie den Weitblick hatte, bestimmte Rebsorten zu entwickeln und das Potenzial des Terrains auszuschöpfen, das ihrer Meinung nach speziell für bestimmte Rebsorten geschaffen wurde. Bereits seit nahezu 150 Jahren und nunmehr fünf Generationen widmet sich die Familie Felluga dem Weinbau. Das Unternehmen „Marco Felluga“ besteht seit den 50er Jahren, mit Firmensitz in Gradisca d'Isonzo. Sein Namensgeber und Gründer war bestrebt, die Familientradition zu wahren, als studierter Önologe neue Technologien und Erkenntnisse einzubringen und das Weingut als Aushängeschild der Region Collio zu etablieren. Und so wurde er in jüngster Vergangenheit dann auch mit der Führung des Konsortiums Collio DOC betraut. Heute wird das 100 Hektar Weinberge umfassende Weingut mit Leidenschaft und Hingabe von Robertos Tochter Illaria geleitet. Und heute wie früher geht man dabei einen Weg von Innovation, Qualität und Forschung.