



20300922 | 2022

MARNASCO CABERNET SAUVIGNON COLLIO DOC



 **Marco Felluga**

 **Italien**
Friuli-Venezia Giulia

 **Cabernet Sauvignon**

ARTIKELBESCHREIBUNG

Rote Beeren sind charakteristisch für diesen tief purpurroten Cabernet Sauvignon. Sowohl im Duft als auch am Gaumen lässt er sie erkennen. Im Abgang verwöhnt er mit Aromen von Kakao und Walnüssen sowie einer schön en Ausgewogenheit. Er reift 12 Monate in Eichenfässern und 6 Monate in der Flasche.



Karaffieren

1 Stunde vor Genuss öffnen



**Genussempfehlung /
Lagerfähigkeit**

sehr gut
6 Jahre

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Rot
Reifung	im Barrique 12 Monate in Flaschenreifung 6 Monate

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	8025493425187 8025493062580

ANALYSE

Alkoholgehalt	13.0 %Vol
---------------	-----------

INHALT UND NÄHRWERT

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.