

AMANI FRIULANO COLLIO DOC



 **Marco Felluga**

 **Italien**
Friuli-Venezia Giulia

 **trocken**

 **100% Friulano**

 **91 Punkte James Suckling**

91 Punkte Falstaff

92 Punkte Decanter World Wine Awards



ARTIKELBESCHREIBUNG

Eine der ältesten autochthonen Rebsorten des Friaul Julisch Venetien zeigt in diesem Friulano ihre reichhaltigen Facetten: Frische und blumige Aromen von Mandelblüten, Rotdorn und Kamille sind gut eingebettet in einen samtigen, runden Geschmack.



Genussempfehlung /
Lagerfähigkeit

sehr gut
5 Jahre

HERKUNFT

Qualitätsstufe DOC - Denominazione Di Origine Controllata

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Weiß
Reifung im Edelstahltank

ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.750 l
Verschluss Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton 8025493401198
8025493060197

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.