



MARCO FELLUGA®

COLLIO CABERNET SAUVIGNON



Denominazione	DOC Collio
Zona di produzione	Nei comuni di San Floriano e Cormòns, nella zona Doc Collio, con altitudine rispettivamente di 250 metri e 80 metri sul livello del mare
Vitigno	Cabernet Sauvignon
Terreno	Collinare, costituito durante l'eocene presenta un'alternanza di mare (limi e argille calcaree) e arenarie (sabbie cementate). Impermeabile, provoca lo scorrimento superficiale delle acque con conseguente erodibilità del terreno, che porta ad una morfologia molto dolce
Forma di allevamento	Guyot
Modalità di raccolta	Manuale
Vinificazione e fermentazione	Le uve separate dai raspi vengono poste a macerare in grossi tini di acciaio per un periodo variabile in funzione dell'annata. Durante questa fase delicate operazioni di follatura consentono di estrarre i nobili componenti precursori del gusto e dell'aroma del vino
Affinamento	Il vino viene lasciato affinare circa dodici mesi in grandi e piccole botti di rovere e per circa sei mesi in bottiglia
Caratteristiche	Colore rosso rubino intenso con riflessi vivaci. Il profumo è elegante e complesso con sentori di frutti a bacca rossa. In finale si coglie una sfumatura di cacao e noce. Il gusto discretamente strutturato, morbido, equilibrato e pieno in bocca conferma il fruttato riscontrato all'olfatto
Formato bottiglie	0,375 l – 0,75 l