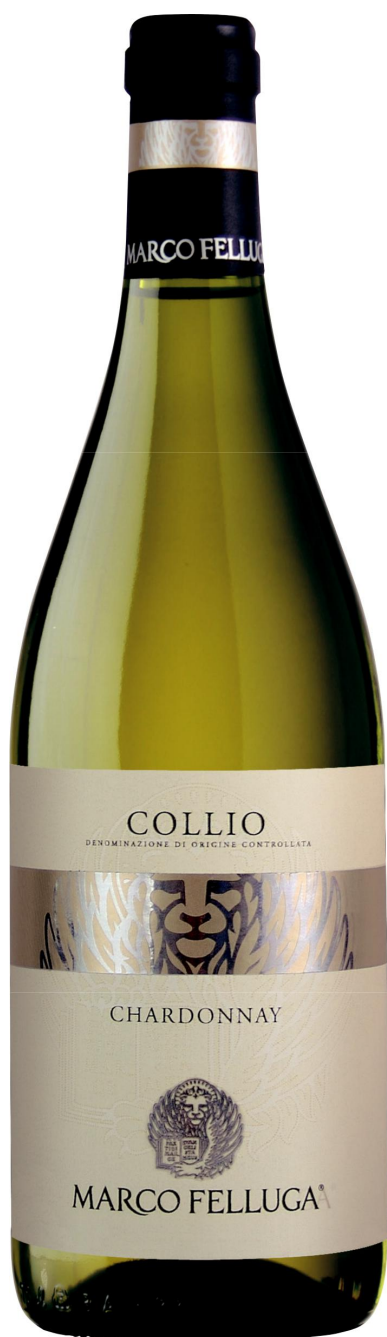




MARCO FELLUGA®

COLLIO CHARDONNAY



Denominazione	DOC Collio
Zona di produzione	Nei comuni di Farra d'Isonzo, San Floriano e Cormòns, nella zona Doc Collio, con altitudine rispettivamente di 80 m, 250 m e 80 metri sul livello del mare.
Vitigno	Chardonnay.
Terreno	Collinare, costituito durante l'eocene presenta una alternanza di marne (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	Dopo la raccolta le uve vengono separate dal raspo. Il succo e la polpa subiscono una macerazione a freddo, quindi una lieve pressatura che consente la separazione dalle bucce. Segue la fermentazione in vasche di acciaio.
Affinamento	Il vino viene lasciato riposare circa sei mesi sui lieviti e qualche mese in bottiglia.
Colore	Colore giallo paglierino con sfumature dorate.
Profumo	Profumo di frutta esotica in particolare spicca l'ananas, seguito da frutti come mela e pera.
Gusto	Al palato esprime una buona struttura, tra sapidità e freschezza.
Formato bottiglie	Formato bottiglie: 0,375 l – 0,75 l – 1,5 l