


20300222 | 2022

SAUVIGNON COLLIO DOC

 **Marco Felluga**

 **Italien**
Friuli-Venezia Giulia

 **trocken**

 **100% Sauvignon Blanc**

 **90 Punkte James Suckling**



ARTIKELBESCHREIBUNG

Im Glas goldgelb mit einem grünen Touch zeigt sich dieser Sauvignon und lässt bereits seine unglaubliche Frische und das gut ausgewogene Säurespiel erahnen. Er verwöhnt mit würzigen Aromen von Salbei, Pfeffer und Holunderbeeren, einer guten Struktur und einem angenehm langen Abgang.



**Genussempfehlung /
Lagerfähigkeit**

**sehr gut
4 Jahre**

HERKUNFT

Qualitätsstufe DOC - Denominazione Di Origine Controllata

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Weiß

Reifung im Edeltank

ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.750 l

Verschluss Naturkorken

EAN Flasche / EAN Karton 8025493408197
8025493060890

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)



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.