


20300422 | 2022

## CHARDONNAY COLLIO DOC

 **Marco Felluga**

 **Italien**  
Friuli-Venezia Giulia

 **trocken**

 **100% Chardonnay**



### ARTIKELBESCHREIBUNG

Exotische Früchte, Ananas, Äpfel und Birnen lässt das Bouquet dieses reinsortigen, in der Farbe strohgelben, Chardonnay erkennen. Auch am Gaumen dominiert die Frucht und findet dort zu einer schönen Balance von Frische und Vollmundigkeit.



**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** 8025493412194  
8025493061293

### 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.