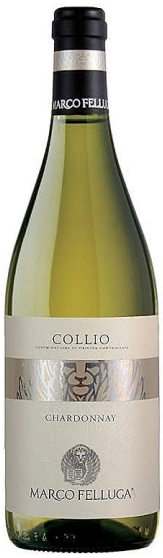
Marco Felluga Chardonnay Collio 0.75l



Kód produktu	I0400151

Víno, které ukazuje odrůdu v čistém, ovocném stylu bez výrazného vlivu dubu. Hrozny se sklízejí ručně, fermentace probíhá v nerezu a víno následně šest měsíců zraje na jemných kalech.

Slámově žlutá barva se zlatými odstíny. Víno má vůni připomínající ananas, exotické ovoce, jablka a hrušky. Chuť ukazuje dobrou strukturu a ovocnost v ústech a je dobře vyvážena mezi čerstvostí a plností. Výborně doprovodí ryby, mořské plody, drůbež nebo krémové risotto.

Hrozny rostou v okolí obcí Farra d'Isonzo, San Floriano a Cormòns, tedy v kopcovité krajině úzce spojené s vinařskou oblastí Collio. Vinice leží na půdách vzniklých během eocénu, tvořených střídajícími se vrstvami slínů a pískovců. Tento typ podloží, pro oblast typický, pomáhá vínům kombinovat dobrou strukturu s výraznou svěžestí a slanějším minerálním dojmem. Víno závěrem zůstává přibližně šest měsíců na jemných kalech a po lahvování ještě několik měsíců odpočívá ve sklepě. Tento postup přidává chuti větší objem a texturu, aniž by překrýval primární ovocný charakter Chardonnay s dubovými tóny a vytváří výtečný potenciál zrání.

Dostupnost na hlavním skladě:	máme pro Vás připraveno
Dostupné množství u dodavatele:	Skladem

Marco Felluga Chardonnay Collio 0.75l

Popis

Dnes je to již více než 100 let kdy pradědeček Marca Fellugy položil základy dnes velice úspěšného vinařství nesoucí stejné jméno. Po I. světové válce se rodina Felluga usadila v Grado, v městečku ležícím kousek od pobřeží. Již v těchto dobách pradědeček objevil obrovský vinařský potenciál ve zvlněném regionu jménem Collio. Díky citu a umění diplomacie se mu podařilo koupit ty nejlepší vinice v srdci tohoto dnes známeho regionu. Druhorozený syn Marco pak začal navštěvovat prestižní enologickou školu v Coneglianu. Mladý Marco začal postupně obměňovat technologie v rodinných sklepích. Nákladná výměna původního vybavení za moderní nerezové tanky, které umožňují šetrnější fermentaci a kvašení se ukázala jako dobrá volba. Sladké plody úspěchu po tvrdé práci na sebe nenechaly dlouho čekat. Výsledkem ve své době nejmodernějšího vinařství v kraji byla elegantní, přesto plná vína, která vystihovala terroir a umění vinaře. Dnes vede vinařství Roberto Felluga, který pokračuje v neustálém zdokonalování technologií a péče o své vinohrady. Podle jeho slov je nejdůležitější hrozen ""vinař by měl mít schopnosti a technologie na to, aby zákazník poznal odkud hrozny pocházely"". Marco Felluga patří mezi významná vinařství severovýchodní Itálie a je úzce spojeno s vinařskou oblastí Friuli. Rodina Felluga má ve vinařství dlouhou tradici a Marco Felluga se zařadil mezi producenty, kteří pomohli vybudovat mezinárodní renomé moderních vín z Collia. Vinařství se soustředí především na odrůdy typické pro severovýchod Itálie a na přesné vyjádření charakteru jednotlivých vinic. Významnou část produkce tvoří bílá vína. Pinot Grigio, Chardonnay a Sauvignon zde díky podmínkám Friuli získávají výraznou aromatiku, svěžest a minerální charakter. K nejznámějším vínům vinařství patří Mongris Pinot Grigio, zatímco cuvée Just Molamatta ukazuje komplexnější podobu bílých vín z oblasti Collio. Marco Felluga se ale neomezuje pouze na bílá vína. V portfoliu najdeme také Cabernet Sauvignon nebo Merlot. Červená vína spojují zralé ovoce, strukturu a eleganci typickou pro chladnější podmínky severovýchodní Itálie. S rodinou Felluga je spojeno také vinařství Russiz Superiore, které představuje samostatný historický statek v oblasti Collio. Obě vinařství sdílejí rodinné zázemí a důraz na terroir, zachovávají si však vlastní identitu a charakter vín. Vína Marco Felluga jsou výborným příkladem toho, proč patří italská vína z Friuli mezi nejzajímavější bílá vína Itálie. Svěží Pinot Grigio, Sauvignon či Chardonnay se dobře kombinují s rybami, mořskými plody, rizotem a lehčí italskou kuchyní, zatímco Merlot a Cabernet Sauvignon doplní maso, těstoviny nebo vyzrálejší sýry.

Hlavní parametry

Značka	Marco Felluga
Barva	bílá
Odrůda	Chardonnay
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Původ	Friuli, Itálie
Ročník	2016
Zrání	Barrique, v dubových sudech
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepě & Archivní
Výroba	Sur Lie & Bâtonage & víno po alkoholovém kvašení leželo v kontaktu s jemným kalem z odumřelých kvasinek
Balení	holá lahev
Alkohol ABV	13,50 %

LMIV & Doplňkové parametry

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Zařazení produktu	víno
Složení	odrůdové víno révové