Marco Felluga Molamatta Collio 0.75l

» Vína





Kód produktu	I0400178

Molamatta Bianco Collio z pera Marca Fellugy z regionu Friuli-Venezia Giulia má ve sklenici jasnou, světle žlutou barvu. Vyzrálé bílé víno je také příjemné na pohled se zlatožlutými odlesky. Pokud jej ve sklenici roztočíte, můžete vnímat dokonalou rovnováhu, protože není vodnaté ani sirupovité či likérové na stěnách sklenice. Ve sklenici nabídne nádherně výrazné tóny grapefruitu, kdoule, limetky a jablka. Nechybí ani tóny středomořských bylinek, zeleného pepře a garrigue. V chuti začíná je nádherně suché, plné a aromatické. Díky výrazné ovocné kyselině je na patře mimořádně svěží a živé. V závěru potěší svou krásnou délkou. Opět se objevují tóny pomeranče a grapefruitu.

Základem vyváženého vína Molamatta jsou hrozny odrůd Friulano, Pinot Blanc a Ribolla Gialla. Po sklizni jsou hrozny rychle převezeny do lisovny. Zde jsou vybrány a pečlivě rozdrceny. Následuje kvašení v nerezových tancích, v malém dřevě a kvašení v lahvích při kontrolovaných teplotách. Po ukončení kvašení může ještě několik měsíců harmonizovat na jemných kvasnicích. Po zrání v dubových sudech následuje dlouhá doba zrání v láhvi, díky níž je toto bílé víno ještě komplexnější.

Víno si nejlépe vychutnáte mírně vychlazené při teplotě 11-13 °C. Skvěle se hodí jako doplněk k chřestovému salátu s quinoou, špagetám s jogurtovo-mátovým pestem nebo zeleninovému salátu s červenou řepou.

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

Marco Felluga Molamatta 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
Detail	snížení ceny & výprodej
Barva	bílá
Odrůda	Friulano, Pinot blanc, Ribolla Gialla
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Původ	Friuli, Itálie
Ročník	2014
Zrání	v dubových sudech
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepě & Archivní
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