Marco Felluga Sauvignon blanc 0.75l

» Vína



Kód produktu	I0400155

Víno z Friuli s výraznou odrůdovou aromatikou a svěží, dobře strukturovanou chutí.

Barva je zlatavě žlutá se zelenými odstíny. Vůně je intenzivní a svěží; mezi typické tóny patří šalvěj, bezinka a čerstvý zelený pepř. Nejde tedy o výrazně tropický styl Sauvignonu, ale spíše o bylinkovější a kořenitější interpretaci odpovídající severovýchodní Itálii. V chuti je víno dobře strukturované, s živou kyselinou a znatelnou svěžestí. Slanější závěr podporuje gastronomické využití a pomáhá vínu působit čistě a energicky.

Sauvignon dobře funguje s kozím sýrem, grilovanou rybou, krevetami, chobotnicí, zeleninovým risottem nebo těstovinami s pestem. Jeho bylinná aromatika se dobře propojí také s chřestem nebo pokrmy obsahujícími čerstvé bylinky.

Hrozny odrůdy Sauvignon Blanc rostou na kopcovitých půdách tvořených střídajícími se vrstvami slínů, jílu, vápence a pískovce. Jde o typické podloží oblasti kolem Collia, které vínům pomáhá spojit aromatickou intenzitu s dobrou kyselinou a slanějším charakterem. Víno nazávěr přibližně šest měsíců odpočívá na jemných kalech a následně ještě několik měsíců v lahvi. Tento krok mu dává větší strukturu a zakulacuje chuť, aniž by Sauvignon ztratil svůj aromatický charakter a obrovský potenciál dalšího zrání.

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

Marco Felluga Sauvignon blanc 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	Sauvignon blanc
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Původ	Friuli, Itálie
Ročník	2016
Zrání	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