



Pinot Grigio Collio 2025

Im Glas zeigt sich ein strahlendes Goldgelb mit leicht kupfernen Reflexen. Die Nase offenbart intensive Aromen von Akazienblüten, Ginster und reifen Äpfeln, begleitet von feinen Fruchtnoten. Am Gaumen wirkt der Wein elegant, vollmundig und harmonisch, mit saftiger Frucht und guter Struktur. Der Abgang ist lang, frisch und ausgewogen.

Produzent	Marco Felluga
Kategorie	Weisswein
Land	Italien
Region	Venezia Giulia
Subregion	Friuli DOC
Klassifizierung	DOC
Jahrgang	2025
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	12.5 %
Trinktemperatur	10° - 12°
Lagerfähigkeit	bis 2029
Traubensorten	Pinot Grigio
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	323467
Passt zu	Fisch, Krustentieren, Risotto, Salaten



Vinifikation

Nach der Lese werden die Trauben entrappt und einer kurzen Kaltmazeration unterzogen. Es folgt eine sanfte Pressung sowie die temperaturkontrollierte Gärung im Edelstahltank. Der Ausbau erfolgt 4 Monate auf der Feinhefe, um Struktur und Komplexität zu verleihen.

Terroir

Die Weinberge des Collio liegen auf sanften Hügeln nahe der slowenischen Grenze und profitieren von der Nähe zu Alpen und Adria. Küh-le Luftströme sorgen für Frische, während mediterrane Einflüsse eine gleichmäßige Reife ermöglichen. Die Böden bestehen aus Mergel und Sandstein, entstanden aus ehemaligen Meeresablagerungen, und verleihen den Weinen ihre typische Mineralität. Dieses Zusammenspiel bringt ausdrucksstarke, präzise Weißweine hervor.

