



Friulano Amani Friuli 2025

Im Glas zeigt sich ein helles Strohgelb mit feinen grünen Reflexen. In der Nase entfalten sich florale Noten, Zitrusanklänge und reife Frucht, begleitet von der typischen Mandelnote des Friulano. Am Gaumen wirkt der Wein harmonisch, frisch und ausgewogen, mit feiner Würze und saftiger Struktur. Der Abgang ist elegant, leicht mandelig und von angenehmer Länge.

Produzent	Marco Felluga
Kategorie	Weisswein
Land	Italien
Region	Venezia Giulia
Subregion	Friuli DOC
Jahrgang	2025
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	12.5 %
Lagerfähigkeit	bis 2030
Traubensorten	Friulano
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	323469



Vinifikation

Nach der Lese werden die Trauben entrappt, kurz kalt mazeriert und schonend gepresst. Die Gärung erfolgt temperaturkontrolliert im Edelstahltank, um Frische und Sortentypizität zu bewahren.

Terroir

Die Hügel des Collio, an der Grenze zu Slowenien, zählen zu den besten Weißweinlagen Italiens. Die Böden aus Mergel und Sandstein marinen Ursprungs verleihen den Weinen ihre charakteristische Mineralität. Kühle alpine Einflüsse treffen hier auf die Nähe zur Adria, was eine langsame und aromatische Reife ermöglicht. Dieses Zusammenspiel bringt präzise, elegante und terroirgeprägte Weißweine hervor.

