



## Friulano Amani Friuli 2025

CHF 19.50 | 10 cl = CHF 2.60

Le vin présente une robe jaune pâle aux reflets verdâtres. Le nez dévoile des arômes floraux, d'agrumes et de fruits mûrs, accompagnés de la typique note d'amande du Friulano. En bouche, il est harmonieux, frais et équilibré, avec une légère touche épicée et une belle texture. La finale est élégante, subtilement amandée et persistante.

|                               |                       |
|-------------------------------|-----------------------|
| Producteur                    | Marco Felluga         |
| Type d'article                | Vin blanc             |
| Pays                          | Italie                |
| Région                        | Venezia Giulia        |
| Sous-région                   | Friuli DOC            |
| Millésime                     | 2025                  |
| Format                        | 75 cl                 |
| Alcool                        | 12.5 %                |
| Conservation                  | jusqu'en 2030         |
| Cépages                       | Friulano              |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites |
| Numéro d'article              | 323469                |



### Vinification

Après la récolte, les raisins sont égrappés, soumis à une courte macération à froid puis pressés en douceur. La fermentation se déroule à température contrôlée en cuves inox afin de préserver fraîcheur et expression variétale.

### Terroir

Les collines du Collio, à la frontière slovène, comptent parmi les meilleurs terroirs de vins blancs d'Italie. Les sols de marnes et de grès d'origine marine apportent minéralité et finesse. Le climat résulte de la rencontre entre influences alpines et méditerranéennes, favorisant une maturation lente. Il en naît des vins précis, élégants et profondément ancrés dans leur origine.

