



## Pinot Grigio Collio 2025

Le vin présente une robe jaune doré brillante avec de légers reflets cuivrés. Le nez dévoile des arômes intenses de fleurs d'acacia, de genêt et de pomme mûre, accompagnés de nuances fruitées élégantes. En bouche, il est ample, harmonieux et bien structuré, avec une belle fraîcheur. La finale est longue, équilibrée et persistante.

Producteur	Marco Felluga
Type d'article	Vin blanc
Pays	Italie
Région	Venezia Giulia
Sous-région	Friuli DOC
Appellation	DOC
Millésime	2025
Format	75 cl
Alcool	12.5 %
Température de consommation	10° - 12°
Conservation	jusqu'en 2029
Cépages	Pinot Grigio
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	323467
Accord mets et vins	Poisson, Crustacés, Risotto, salades



### Vinification

Après la récolte, les raisins sont égrappés puis soumis à une courte macération à froid. Une pressurisation douce est suivie d'une fermentation à température contrôlée en cuves inox. Le vin est ensuite élevé plusieurs mois sur lies fines, apportant structure et complexité.

### Terroir

Les vignobles du Collio s'étendent sur des collines entre Alpes et Adriatique, bénéficiant d'un climat unique. Les amplitudes thermiques favorisent une maturation lente et régulière des raisins. Les sols, composés de marnes et de grès d'origine marine, apportent minéralité et finesse. Ce terroir donne naissance à des vins blancs élégants et expressifs.

