



Pinot Grigio Collio 2025

Si presenta con un colore giallo dorato brillante con riflessi ramati. Al naso emergono intensi sentori di fiori d'acacia, ginestra e mela matura, accompagnati da note fruttate eleganti. Al palato è pieno, armonico e ben strutturato, con una bella succosità. Il finale è lungo, fresco ed equilibrato.

Produttore	Marco Felluga
Categoria	Vino bianco
Paese	Italia
Regione	Venezia Giulia
Sottoregione	Friuli DOC
Classificazione	DOC
Annata	2025
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	12.5 %
Temperatura di degustazione	10° - 12°
Invecchiamento	fino a 2029
Vitigni	Pinot Grigio
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	323467
Adatto a	Pesce, Crostacei, Risotto, insalate



Vinificazione

Dopo la vendemmia, le uve vengono diraspate e sottoposte a una breve macerazione a freddo. Segue una pressatura soffice e una fermentazione a temperatura controllata in acciaio. Il vino affina per alcuni mesi sui lieviti fini, acquisendo struttura e complessità.

Terroir

I vigneti del Collio si estendono su dolci colline tra Alpi e Adriatico, creando condizioni ideali per la viticoltura. Le escursioni termiche favoriscono una maturazione lenta e aromatica delle uve. I suoli, composti da marne e arenarie di origine marina, conferiscono ai vini una marcata mineralità. Questo terroir dà vita a bianchi eleganti e profondamente identitari.

