



Friulano Amani Friuli 2025

Nel bicchiere si presenta di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso emergono note floreali, agrumi e frutta matura, accompagnate dal tipico sentore di mandorla del Friulano. Al palato è armonico, fresco ed equilibrato, con una leggera speziatura e buona succosità. Il finale è elegante, leggermente mandorlato e persistente.

| | |
|--------------------------------|------------------|
| Produttore | Marco Felluga |
| Categoria | Vino bianco |
| Paese | Italia |
| Regione | Venezia Giulia |
| Sottoregione | Friuli DOC |
| Annata | 2025 |
| Dimensioni della bottiglia | 75 cl |
| Gradazione alcolica | 12.5 % |
| Invecchiamento | fino a 2030 |
| Vitigni | Friulano |
| Informazioni sulle allergie | Contiene solfiti |
| Numero articolo | 323469 |



Vinificazione

Dopo la vendemmia, le uve vengono diraspate, sottoposte a breve macerazione a freddo e pressate delicatamente. La fermentazione avviene a temperatura controllata in acciaio per preservare freschezza e tipicità varietale.

Terroir

Le colline del Collio, al confine con la Slovenia, rappresentano uno dei territori più vocati per i vini bianchi in Italia. I suoli, composti da marne e arenarie di origine marina, conferiscono ai vini una marcata mineralità. Il clima beneficia dell'incontro tra correnti fresche alpine e influssi mediterranei. Questo equilibrio dà origine a vini eleganti, precisi e fortemente identitari.

