



Col Disore

Collio DOC 2012

Marco Felluga

Col Disore Collio Doc Marco Felluga è un chiaro riferimento al nome, nella lingua friulana, di una collina del territorio di Russiz, che nel 1648 fu diviso in "Russiz Disore" (Russiz Superiore), il nucleo più antico dell'intero insediamento feudale e prevalentemente in collina, e "Russiz di Sott" (Russiz inferiore), la parte in pianura.

La romantica ed entusiasmante storia dei Felluga inizia nella seconda metà dell'ottocento quando in terra d'Istria, a quel tempo sotto il dominio asburgico, le prime generazioni della famiglia iniziarono ad avvicinarsi al vino. E' nel 1967 che Marco Felluga acquista Russiz Superiore a Capriva del Friuli ed è su questo vigneto che nasce il Col Disore. Un vino di gran classe e personalità che racchiude in sé sensazioni di grande equilibrio, morbidezza, sapidità, freschezza e complessità del terreno su cui si sviluppa.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Bianco
Disciplinare	Collio
Denominazione	DOC
Annata	2012
Classificazione	Superiore
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Friuli-Venezia Giulia
Localizzazione	Russiz Superiore - Capriva del
Vitigno	Pinot Bianco 40% ;Friulano 35% ;Sauvignon 15% ;Ribolla Gialla 10%
Gradazione	14.00 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Giallo paglierino intenso con riflessi oro-verdi
Gusto	Avvolgente in bocca, si presenta morbido, con un buon estratto. L'equilibrio tra sapidità e freschezza porta ad un finale molto lungo che si sviluppa in note calde ed ammandorlate
Profumo	Si caratterizza per un elegante profumo di fiori di acacia e di pompelmo accompagnato da fondo vegetale e note dolci
Abbinamenti	Formaggi stagionati, secondi piatti di carni bianche, secondi piatti di pesce al forno, secondi piatti di crostacei
Temperatura di servizio	12° C

DATI DI PRODUZIONE

Tipologia terreno	Marnoso e arenario
Allevamento	Guyot
Resa per ettaro	0,80 kg per ceppo

Epoca vendemmia Seconda decade di settembre

Tipo raccolta Manuale

Vinificazione Dopo la raccolta le uve, in parte surmature, vengono separate dal raspo. Il succo e la polpa subiscono una macerazione a freddo, quindi una lieve pressatura che consente la separazione dalle bucce

Maturazione Fermentazione avviene in botti di rovere da 15-30 hl.

Affinamento Circa dodici mesi sui lieviti e un anno in bottiglia