



MARCO FELLUGA®

COLLIO RIBOLLA GIALLA MARALBA



Denominazione	DOC Collio
Zona di produzione	Nei comuni di Oslavia e Capriva del Friuli, nella zona Doc Collio, con altitudine rispettivamente di 150 m e 80 metri sul livello del mare
Vitigno	Ribolla Gialla, un altro vitigno sicuramente tipico del Friuli e uno dei più coltivati nel Collio. Cenni della sua coltivazione si trovano fin dal XV secolo
Terreno	Terreno Collinare, costituito durante l'eocene presenta una alternanza di marne (limi e argille calcaree) e arenarie (sabbie cementate). Impermeabile provoca lo scorrimento superficiale delle acque con conseguente erodibilità del terreno, che porta ad una morfologia molto dolce
Forma di allevamento	Guyot
Modalità di raccolta	Manuale
Vinificazione e fermentazione	Dopo la raccolta le uve vengono separate dal raspo. Il succo e la polpa subiscono una macerazione a freddo, quindi una lieve pressatura che consente la separazione dalle bucce. Segue la fermentazione in vasche di acciaio
Affinamento	Affinamento Il vino viene lasciato riposare circa sei mesi sui lieviti e qualche mese in bottiglia
Caratteristiche	Caratteristiche Colore giallo paglierino. Il profumo fresco, elegante ed intenso. Su un fondo floreale si riconoscono frutta esotica e sentori di pompelmo e mela Gusto gradevole ed equilibrato, la massa estrattiva di un certo interesse è avvolta da un'ottima freschezza
Formato bottiglie	0,75 l