MARCO FELLUGA

COLLIO MERLOT VARNERI

Bezeichnung
Collio

Lage der Weinberge
Gemeinden Farra d'Isonzo, San Floriano und Cormòns

Rebsorte
Merlot

Boden
Hügelig. Er entstand im Eozän und besteht aus einer Abfolge von Mergeln (Schluffen und kalkhaltigen Tonen) und Sandsteinen (zementierte Sande). Er ist undurchlässig, so dass Oberflächenwasser abfließt und der Boden erodiert.

Erziehungsform
Guyot

Erntemethode
Von Hand

Weinbereitung
Nach der Ernte werden die Trauben von den Stielen getrennt und in Stahltanks über einen je nach Jahr variierenden Zeitraum eingemaischt. Anschließend wird der Wein für etwa zwölf Monate in Eichenfässern verfeinert und etwa sechs Monate in der Flasche.

Eigenschaften
Intensive rote Farbe mit leichten granatroten Reflexen. Frisches und fruchtiges Bouquet mit Düften, die an Waldbeerkonfitüre und Kirschen in Alkohol erinnern. Angenehmer und ausgewogener Geschmack, der die in der Nase wahrgenommenen Noten widerspiegelt.

Flaschenformat
0,75 l