



# 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

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

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Giallo paglierino intenso con riflessi oro-verdi
<b>Gusto</b>	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
<b>Profumo</b>	Si caratterizza per un elegante profumo di fiori di acacia e di pompelmo accompagnato da fondo vegetale e note dolci
<b>Abbinamenti</b>	Formaggi stagionati, secondi piatti di carni bianche, secondi piatti di pesce al forno, secondi piatti di crostacei
<b>Temperatura di servizio</b>	12° C

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Tipologia terreno</b>	Marnoso e arenario
<b>Allevamento</b>	Guyot
<b>Resa per ettaro</b>	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