



MARCO FELLUGA®
&
RUSSIZ SUPERIORE

SCHEDE TECNICHE E
RICONOSCIMENTI

2023





SCHEDE TECNICHE & RISCONOSCIMENTI

COLLIO FRIULANO AMANI

MARCO FELLUGA®



DENOMINAZIONE

Collio

UBICAZIONE DEI VIGNETI

Comuni di Farra e San Floriano

VITIGNO

Friulano

TERRENO

Collinare. Costituitosi durante l'eocene presenta un'alternanza di marne (limi e argille calcaree) ed arenarie (sabbie cementate).

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

MODALITÀ DI RACCOLTA

Manuale

FORMATO BOTTIGLIE

0,75 l

VINIFICAZIONE

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. Il vino viene poi lasciato riposare circa sei mesi sui lieviti e qualche mese in bottiglia.

CARATTERISTICHE

Colore giallo paglierino dal riflesso verde luminoso. Intenso profumo di fiore di mandorlo, arricchito da note floreali di biancospino e camomilla e da un piacevole fondo vegetale. Gusto morbido e avvolgente, fresco e sapido. In finale lascia una piacevole persistenza.

ABBINAMENTI

Antipasti, primi piatti di pesce, crostacei, pesce al vapore o al forno.

AWARDS

Decanter

Annata: 2021

96/100

Top-scoring bottles of 2022
Top whites of 2022



Annata: 2021

90/100



Annata: 2021

Corona

JAMES SUCKLING.COM 

Annata: 2021

93/100



Annata: 2021

2 Prosit

COLLIO RIBOLLA GIALLA MARALBA

MARCO FELLUGA®



DENOMINAZIONE

Collio

UBICAZIONE DEI VIGNETI

Comuni di Oslavia e Capriva del Friuli

VITIGNO

Ribolla Gialla

TERRENO

Collinare. Costituitosi durante l'eocene presenta un'alternanza di marne (limi e argille calcaree) ed arenarie (sabbie cementate).

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

MODALITÀ DI RACCOLTA

Manuale

FORMATO BOTTIGLIE

0,75 l

VINIFICAZIONE

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. Il vino viene lasciato riposare circa sei mesi sui lieviti e qualche mese in bottiglia.

CARATTERISTICHE

Colore giallo paglierino. Profumo fresco, elegante ed intenso. Su un fondo floreale si riconoscono sentori di frutta esotica pompelmo e mela. Gusto gradevole ed equilibrato. La massa estrattiva, di un certo interesse, è avvolta da un'ottima freschezza.

ABBINAMENTO

Antipasti di pesce al vapore, branzino, formaggi freschi e stagionati, crostacei.

AWARDS

Wine Spectator

Amani: 2021
90/100



Amani: 2019
Corona

JAMES SUCKLING.COM 🍷

Amani: 2021
90/100



Amani: 2021
2 Prosit

vinous

Amani: 2021
90/100

COLLIO CHARDONNAY

MARCO FELLUGA®



DENOMINAZIONE

Collio

UBICAZIONE DEI VIGNETI

Comuni di Farra d'Isonzo, San Floriano e Cormòns

VITIGNO

Chardonnay

TERRENO

Collinare. Costituitosi durante l'eocene presenta un'alternanza di marne (limi e argille calcaree) ed arenarie (sabbie cementate).

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

MODALITÀ DI RACCOLTA

Manuale

FORMATO BOTTIGLIE

0,375 l - 0,75 l - 1,5 l

VINIFICAZIONE

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 d'acciaio. Il vino viene poi lasciato riposare per circa sei mesi sui lieviti e qualche mese in bottiglia.

CARATTERISTICHE

Colore giallo paglierino con sfumature dorate. Profumo di frutta esotica, tra cui spicca l'ananas, e di frutti quali la mela e la pera. Al palato risulta avere un'ottima struttura e un buon equilibrio tra sapidità e freschezza.

ABBINAMENTI

Aperitivi, antipasti a base di pesce, pasta con pesce, risotti alle verdure, pesce al forno, alla griglia o in umido.

AWARDS



Annata: 2018

92/100

JAMES SUCKLING.COM 🍷

Annata: 2012

92/100

COLLIO SAUVIGNON

MARCO FELLUGA®



DENOMINAZIONE

Collio

UBICAZIONE DEI VIGNETI

Comuni di San Floriano,
Oslavia e Cormòns

VITIGNO

Sauvignon

TERRENO

Collinare. Costituitosi durante l'eocene presenta un'alternanza di marne (limi e argille calcaree) ed arenarie (sabbie cementate).

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

MODALITÀ DI RACCOLTA

Manuale

FORMATO BOTTIGLIE

0,375 l - 0,75 l

VINIFICAZIONE

Dopo la raccolta le uve vengono separate dal raspo. Il succo e la polpa di alcune uve subiscono una macerazione a freddo, quindi una lieve pressatura che consente la separazione dalle bucce. Segue la fermentazione in vasche d'acciaio. Il vino viene poi lasciato riposare circa sei mesi sui lieviti e qualche mese in bottiglia.

CARATTERISTICHE

Colore giallo dorato con sfumature tendenti al verde. Profumo intenso e fresco con sentori di salvia, sambuco e peperone fresco. Presenta una buona nota acida che ne intensifica la freschezza e la sapidità. Gusto equilibrato e ben strutturato.

ABBINAMENTI

Aperitivi, antipasti di pesce, zuppe e minestre di verdura, primi piatti di pesce e zuppe di pesce.

AWARDS

Wine Spectator

Annata: 2021
89/100

JAMESUCKLING.COM 🍷

Annata: 2012
91/100

COLLIO PINOT GRIGIO MONGRIS

MARCO FELLUGA®



DENOMINAZIONE

Collio

UBICAZIONE DEI VIGNETI

Comuni di Farra d'Isonzo, San Floriano e Cormòns

VITIGNO

Pinot Grigio

TERRENO

Collinare. Costituitosi durante l'eocene presenta un'alternanza di marne (limi e argille calcaree) ed arenarie (sabbie cementate).

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

MODALITÀ DI RACCOLTA

Manuale

FORMATO BOTTIGLIE

0,375 l - 0,75 l - 1,5 l

VINIFICAZIONE

Dopo la raccolta le uve vengono separate da 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 d'acciaio. Il vino viene poi lasciato riposare per circa sei mesi sui lieviti e qualche mese in bottiglia.

CARATTERISTICHE

Colore giallo dorato con sfumature ramate. Il profumo ha pronunciati sentori di fiori d'acacia, ginestra e mela. Gusto elegante e fruttato, corposo e ben strutturato. Persistente nel finale.

ABBINAMENTI

Antipasti a base di pesce, frutti di mare, risotti marinari, baccalà mantecato, formaggi freschi.

AWARDS

falstaff

Annata: 2021
92/100

JAMES SUCKLING.COM

Annata: 2021
93/100

vinous

Annata: 2021
90/100

I MIGLIORI VINI ITALIANI
Luca Maroni

Annata: 2020
94/100

COLLIO PINOT GRIGIO MONGRIS RISERVA

MARCO FELLUGA®



DENOMINAZIONE

Collio

UBICAZIONE DEI VIGNETI

Comune di Farra d'Isonzo

VITIGNO

Pinot Grigio

TERRENO

Collinare. Costituitosi durante l'eocene presenta un'alternanza di marne (limi e argille calcaree) ed arenarie (sabbie cementate).

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

MODALITÀ DI RACCOLTA

Manuale

FORMATO BOTTIGLIE

0,75 l - 1,5 l - 3,0 l

VINIFICAZIONE

Dopo la raccolta le uve vengono separate da raspo. Il succo e la polpa subiscono una macerazione a freddo, quindi una lieve pressatura che consente la separazione dalle bucce. Il 30% del mosto viene posto a fermentare in carati di rovere, il restante in vasche di acciaio. In ultimo, il vino viene lasciato riposare circa 2 anni sui lieviti e qualche mese in bottiglia.

CARATTERISTICHE

Colore giallo dorato con sfumature ramate. Profumo spiccato ed immediato con sentori pronunciati di fiori di acacia, ginestra e mela, arricchito da note vanigliate e che ricordano la crosta di pane. Gusto elegante e fruttato, strutturato e sapido, soprattutto nel finale.

ABBINAMENTI

Risotti, piatti di pesce, piatti di carni bianche, piatti con preparazioni complesse e speziate, formaggi giovani.

AWARDS

JAMES SUCKLING.COM 

Annata: 2017
93/100

Wine Spectator

Annata: 2017
90/100

I VINI DI
VERONELLI
GUIDA ORO

Annata: 2017
94/100

Three Golden Stars

Decanter

Annata: 2017
90/100

vinous

Annata: 2017
92/100

falstaff

Annata: 2017
92/100



Annata: 2017
Gold

I MIGLIORI VINI ITALIANI
Luca Maroni

Annata: 2017
96/100

DOC FRIULI BIANCO JUST MOLAMATTA

MARCO FELLUGA®



DENOMINAZIONE

Collio

VITIGNO

Pinot Bianco, Friulano e
Ribolla Gialla

TERRENO

Collinare. Costituitosi durante
l'eocene presenta
un'alternanza di marne (limi e
argille calcaree) ed arenarie
(sabbie cementate).

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

MODALITÀ DI RACCOLTA

Manuale

FORMATO BOTTIGLIE

0,75 l - 1,5 l

VINIFICAZIONE

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. In seguito il vino viene
lasciato riposare circa sei mesi sui
lieviti e qualche mese in bottiglia.

CARATTERISTICHE

Colore giallo paglierino. In fase
giovane è caratterizzato da un
elegante profumo di frutta fresca che
evolve nel tempo assumendo note
dolci di mela e pera. Gusto avvolgente
ed equilibrato dalle caratteristiche
note fruttate e, al contempo, salate.

ABBINAMENTI

Aperitivi e antipasti a base di pesce o
verdure.

AWARDS



Annata: 2018
90/100

COLLIO BIANCO MOLAMATTA

MARCO FELLUGA®



DENOMINAZIONE

Collio

VITIGNO

Pinot Bianco, Friulano e Ribolla Gialla

TERRENO

Collinare. Costituitosi durante l'eocene presenta un'alternanza di marne (limi e argille calcaree) ed arenarie (sabbie cementate).

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

MODALITÀ DI RACCOLTA

Manuale

FORMATO BOTTIGLIE

0,75 l - 1,5 l

VINIFICAZIONE

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. Il mosto ottenuto dalle uve di Pinot Bianco viene posto a fermentare in botti di rovere, quello ottenuto dalle altre varietà, invece, in vasche d'acciaio. Il vino viene poi lasciato riposare circa un anno sui lieviti e qualche mese in bottiglia.

CARATTERISTICHE

Colore giallo dorato. In fase giovanile è caratterizzato da un elegante profumo di frutta esotica che evolve nel tempo assumendo note dolci e vanigliate. Gusto avvolgente e persistente. Nel finale presenta un ottimo equilibrio.

ABBINAMENTI

Piatti di pesce, carni bianche, risotti, cucina orientale e formaggi.

AWARDS

vinous

Annata: 2017
93/100

falstaff

Annata: 2017
93/100

I MIGLIORI VINI ITALIANI
Luca Maroni

Annata: 2015
93/100

JAMES SUCKLING.COM 

Annata: 2017
93/100

COLLIO MERLOT VARNERI

MARCO FELLUGA®



DENOMINAZIONE

Collio

UBICAZIONE DEI VIGNETI

Comuni di Farra d'Isonzo, San Floriano e Cormòns

VITIGNO

Merlot

TERRENO

Collinare. Costituitosi durante l'eocene presenta un'alternanza di marne (limi e argille calcaree) ed arenarie (sabbie cementate).

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

MODALITÀ DI RACCOLTA

Manuale

FORMATO BOTTIGLIE

0,75 l

VINIFICAZIONE

Dopo la raccolta le uve, separate dal raspo, vengono poste nelle vasche attrezzate per la vinificazione in rosso. Da subito viene avviata la fermentazione alcolica. Il periodo di contatto tra bucce e liquido è, mediamente, di 10-15 giorni, in funzione dell'annata e dell'andamento dell'estrazione. In seguito, il vino viene lasciato affinare per dodici mesi in botti di rovere, dove esegue anche la fermentazione malolattica, e per circa sei mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE

Colore rosso intenso con leggere sfumature granata. Profumo fresco e fruttato con fragranze che ricordano la confettura di frutti di bosco e la ciliegia sotto spirito. Gusto piacevole ed equilibrato che rispecchia i sentori percepiti all'olfatto.

ABBINAMENTI

Primi piatti a base di carne, carne arrosto o alla griglia, carne in umido o in tegame, secondi piatti con funghi e formaggi stagionati.

AWARDS

JAMESSUCKLING.COM 

Annata: 2018

91/100

COLLIO CABERNET SAUVIGNON MARNASCO

MARCO FELLUGA®



DENOMINAZIONE

Collio

UBICAZIONE DEI VIGNETI

Comuni di San Floriano e
Cormòns

VITIGNO

Cabernet Sauvignon

TERRENO

Collinare. Costituitosi durante
l'eocene presenta
un'alternanza di marne (limi e
argille calcaree) ed arenarie
(sabbie cementate).

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

MODALITÀ DI RACCOLTA

Manuale

FORMATO BOTTIGLIE

0,375 l - 0,75 l

VINIFICAZIONE

Dopo la raccolta le uve, separate dal
raspo, vengono poste nelle vasche
attrezzate per la vinificazione in rosso.
Da subito viene avviata la fermentazione
alcolica. Il periodo di contatto tra bucce e
liquido è, mediamente, di 10-15 giorni, in
funzione dell'annata e dell'andamento
dell'estrazione. In seguito, il vino viene
lasciato affinare per dodici mesi in botti
di rovere, dove esegue anche la
fermentazione malolattica, e per circa sei
mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE

Colore rosso rubino intenso con riflessi
vivaci. Profumo elegante e complesso
con sentori di frutti a bacca rossa. In
finale si coglie una sfumatura di cacao e
noce. Gusto strutturato, morbido, pieno
e fruttato.

ABBINAMENTI

Carni rosse, cacciagione, formaggi
piccanti e primi piatti elaborati.

AWARDS

DUEMILAVINI
IL LIBRO GUIDA AI VINI D'ITALIA

Annata: 2006

3 grapes

COLLIO ROSSO CARANTAN

MARCO FELLUGA®



DENOMINAZIONE

Collio

UBICAZIONE DEI VIGNETI

Comuni di Capriva del Friuli e Cormons

VITIGNO

Merlot, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon

TERRENO

Collinare. Costituito durante l'eocene presenta un'alternanza di marne (limi e argille calcaree) ed arenarie (sabbie cementate).

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

MODALITÀ DI RACCOLTA

Manuale

FORMATO BOTTIGLIE

0,75 l - 1,5 l

VINIFICAZIONE

Dopo la raccolta le uve vengono separate dal raspo e poste a macerare in tini d'acciaio per un periodo variabile in funzione dell'annata. In seguito il vino viene lasciato affinare 18-20 mesi in botti di rovere e per circa un anno in bottiglia.

CARATTERISTICHE

Colore rosso intenso con riflessi granata. Profumo avvolgente, elegante e complesso in cui spiccano sentori di lampone arricchiti da delicate note speziate. Gusto strutturato che conferma ed amplia tutte le sensazioni percepite all'olfatto.

ABBINAMENTI

Selvaggina, carne rossa, tartufo e formaggi stagionati.

AWARDS



Annata: 2015

91/100

DUEMILAVINI
IL LIBRO GUIDA AI VINI D'ITALIA

Annata: 2005

4 grapes

BLANC DE BLANCS BRUT

MARCO FELLUGA®



DENOMINAZIONE

Vino Spumante di Qualità

UBICAZIONE DEI VIGNETI

Comuni di Farra d'Isonzo, Oslavia e Cormòns

VITIGNO

Chardonnay

TERRENO

Collinare. Costituitosi durante l'eocene presenta un'alternanza di marne (limi e argille calcaree) ed arenarie (sabbie cementate).

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

MODALITÀ DI RACCOLTA

Manuale

FORMATO BOTTIGLIE

0,75 l - 1,5 l - 3,0 l

VINIFICAZIONE

La base del Blanc de Blancs Brut è ottenuta con una pressatura leggera e soffice di circa il 40% delle uve. Il mosto viene fatto fermentare in acciaio e, una piccola parte, in botti di rovere. In seguito si passa alla composizione della cuvée. Alcuni mesi dopo la vendemmia si esegue il tiraggio e, dopo circa 3 anni di permanenza sui lieviti, viene eseguita la sboccatura.

CARATTERISTICHE

Colore giallo paglierino intenso e brillante. Profumo complesso con note fruttate che vanno dalla mela Golden alla frutta secca, arricchite dalla fragranza del lievito. Gusto persistente, armonico e setoso.

ABBINAMENTI

Aperitivi, antipasti di pesce e crostacei.

AWARDS



Annata: 2018
Highly Commended

MOSCATO ROSA

MARCO FELLUGA®

**DENOMINAZIONE**

IGT Tre Venezie

UBICAZIONE DEI VIGNETI

Comune di Capriva del Friuli

VITIGNO

Moscato Rosa

TERRENO

Collinare. Costituitosi durante l'eocene presenta un'alternanza di marne (limi e argille calcaree) ed arenarie (sabbie cementate).

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

MODALITÀ DI RACCOLTA

Manuale

FORMATO BOTTIGLIE

0,5 l

VINIFICAZIONE

Dopo la raccolta le uve vengono separate dal raspo e poste a macerare in tini d'acciaio per un periodo variabile in funzione dell'annata. In seguito il vino viene lasciato affinare per circa otto mesi in vasche di acciaio e per un anno in bottiglia.

CARATTERISTICHE

Colore rosa intenso con riflessi vivaci. Profumo delicato, elegante e complesso in cui spiccano sentori dolci di rosa, fragola e sciroppo di lampone. Gusto persistente, ricco, e ampio.

ABBINAMENTI

Dolci alla frutta e creme, cioccolato e strudel.

AWARDS

DUEMILAVINI
IL LIBRO GUIDA AI VINI D'ITALIA

Annata: 2006

4 grapes



RUSSIZ SUPERIORE

SCHEDE TECNICHE &
RISCONOSCIMENTI

COLLIO FRIULANO

RUSSIZ SUPERIORE



DENOMINAZIONE

Collio

UBICAZIONE DEI VIGNETI

Russiz Superiore, Capriva del Friuli

VITIGNO

Friulano

TERRENO

Collinare. Costituitosi durante l'eocene presenta un'alternanza di marne (limi e argille calcaree) ed arenarie (sabbie cementate).

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

MODALITÀ DI RACCOLTA

Manuale

FORMATO BOTTIGLIE

0,75 l - 1,5 l

VINIFICAZIONE

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. Il 15% del mosto viene posto a fermentare in carati di rovere, il restante 85% in vasche d'acciaio. In seguito il vino viene lasciato riposare per circa otto mesi sui lieviti ed alcuni mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo intenso, caratterizzato da un ventaglio aromatico in cui spiccano i fiori di campo e il fiore di mandorlo, con note di biancospino e camomilla. Gusto avvolgente, intenso, strutturato e raffinato, con un grande equilibrio fra struttura e acidità.

ABBINAMENTI

Antipasti, primi piatti di pesce, crostacei, carni bianche e pesce al forno o alla griglia.

AWARDS

Wine Spectator

Annata: 2021
91/100



Annata: 2021
90/100



Annata: 2021
2 Prosit



Annata: 2021
Corona



Annata: 2021
93/100

JAMES SUCKLING.COM

Annata: 2021
93/100

COLLIO PINOT BIANCO

RUSSIZ SUPERIORE



DENOMINAZIONE

Collio

UBICAZIONE DEI VIGNETI

Russiz Superiore, Capriva del Friuli

VITIGNO

Pinot Bianco

TERRENO

Collinare. Costituitosi durante l'eocene presenta un'alternanza di marne (limi e argille calcaree) ed arenarie (sabbie cementate).

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

MODALITÀ DI RACCOLTA

Manuale

FORMATO BOTTIGLIE

0,75 l - 1,5 l

VINIFICAZIONE

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. Il 20% del mosto viene posto a fermentare in carati di rovere, il restante 80% in vasche d'acciaio. In seguito il vino viene lasciato riposare per circa sei mesi sui lieviti e alcuni mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE

Colore giallo paglierino. Profumo intenso con note fruttate e floreali che si fondono in uno splendido connubio. Nell'avvolgente insieme spiccano fragranze di pesca matura, mela, frutti a polpa bianca, fiori di campo e ginestra. Gusto pieno ed elegante in cui si ritrovano i sentori percepiti all'olfatto.

ABBINAMENTI

Antipasti di pesce, primi piatti di pesce, pesce al forno, alla griglia, bollito o al vapore.

AWARDS

Wine Spectator

Annata: 2021
91/100

JAMES SUCKLING.COM 

Annata: 2021
92/100

I MIGLIORI VINI ITALIANI
Luca Maroni

Annata: 2021
95/100

WineSurf

Annata: 2021
Vini Top



Annata: 2021
2 Prosit

COLLIO PINOT GRIGIO

RUSSIZ SUPERIORE



DENOMINAZIONE

Collio

UBICAZIONE DEI VIGNETI

Russiz Superiore, Capriva del Friuli

VITIGNO

Pinot Grigio

TERRENO

Collinare. Costituitosi durante l'eocene presenta un'alternanza di marne (limi e argille calcaree) ed arenarie (sabbie cementate).

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

MODALITÀ DI RACCOLTA

Manuale

FORMATO BOTTIGLIE

0,75 l - 1,5 l

VINIFICAZIONE

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. Il 15% circa del mosto viene posto a fermentare in carati di rovere, il restante 85% in vasche di acciaio. Il vino viene poi lasciato riposare per circa otto mesi sui lieviti e, in seguito, alcuni mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE

Colore giallo dorato con sfumature ramate di intensità variabile. Profumo con fragranze pronunciate di frutti a polpa bianca, quali la mela, e di ginestra. Gusto elegante e fruttato, corposo e ben strutturato con un perfetto equilibrio tra acidità e sapidità che favorisce un finale molto persistente.

ABBINAMENTI

Antipasti a base di pesce, frutti di mare, risotti marinari, piatti di pesce e formaggi giovani.

AWARDS

JAMES SUCKLING.COM 

Annata: 2020

91/100



Annata: 2021

2 Prosit

Wine Spectator

Annata: 2021

91/100



Annata: 2021

93/100

falstaff

Annata: 2021

92/100

COLLIO SAUVIGNON

RUSSIZ SUPERIORE



DENOMINAZIONE

Collio

UBICAZIONE DEI VIGNETI

Russiz Superiore, Capriva del Friuli

VITIGNO

Sauvignon

TERRENO

Collinare. Costituitosi durante l'eocene presenta un'alternanza di marne (limi e argille calcaree) ed arenarie (sabbie cementate).

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

MODALITÀ DI RACCOLTA

Manuale

FORMATO BOTTIGLIE

0,75 l - 1,5 l

VINIFICAZIONE

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. Circa il 15% del mosto viene posto a fermentare in carati di rovere, il restante 85% in vasche di acciaio. Il vino viene poi lasciato riposare per circa otto mesi sui lieviti e, in seguito, in bottiglia.

CARATTERISTICHE

Colore giallo paglierino con sfumature tendenti al verde. Profumo caratterizzato da intense ed eleganti note vegetali e floreali quali salvia, peperone fresco, fiori d'acacia e pompelmo. Gusto strutturato ed equilibrato, con un buon equilibrio tra freschezza e sapidità.

ABBINAMENTI

Zuppe, contorni e vellutate a base di verdure, formaggi freschi di capra, asparagi, crostacei e carpacci di pesce.

AWARDS

vinous

Annata: 2021
91/100

I MIGLIORI VINI ITALIANI
Luca Maroni

Annata: 2021
94/100

WINE ENTHUSIAST
MAGAZINE

Annata: 2020
94/100

JAMES SUCKLING.COM

Annata: 2021
93/100

falstaff

Annata: 2021
94/100

Wine Spectator

Annata: 2021
90/100

Guida
Prosit

Annata: 2021
3 Prosit

COLLIO RIBOLLA GIALLA

RUSSIZ SUPERIORE



DENOMINAZIONE

Collio

UBICAZIONE DEI VIGNETI

Russiz Superiore, Capriva del Friuli

VITIGNO

100% Ribolla Gialla

TERRENO

Collinare. Costituitosi durante l'eocene presenta un'alternanza di marne (limi e argille calcaree) ed arenarie (sabbie cementate).

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

MODALITÀ DI RACCOLTA

Manuale

FORMATO BOTTIGLIE

0,75 l

VINIFICAZIONE

Le uve, raccolte tardivamente, vengono macerate a temperatura controllata per una giornata. Segue la lenta pressatura e la fermentazione, eseguita prevalentemente in acciaio. Il 20% della massa totale prosegue il processo in botti di Rovere di Slavonia dalla capacità di 3 hl.

CARATTERISTICHE

Colore giallo paglierino con riflessi maturi. I profumi, armonizzati dal sentore di legno, spaziano tra note tropicali e frutta acida, quali mandarino e polpa di agrumi. A questi si uniscono sentori di fumo speziato, noci tostate e rosmarino. Il gusto mantiene una certa freschezza, ma la sua centralità lo indirizza verso un tono sapido e salato. La sua permanenza gustativa fa emergere delle note gessose, date dal connubio tannico e acido.

ABBINAMENTI

Antipasti, zuppe di pesce, pesce e crostacei.

AWARDS

New entry
annata 2022

COLLIO PINOT BIANCO RISERVA

RUSSIZ SUPERIORE



DENOMINAZIONE

Collio

UBICAZIONE DEI VIGNETI

Russiz Superiore, Capriva del Friuli

VITIGNO

Pinot Bianco

TERRENO

Collinare. Costituitosi durante l'eocene presenta un'alternanza di marne (limi e argille calcaree) ed arenarie (sabbie cementate).

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

MODALITÀ DI RACCOLTA

Manuale

FORMATO BOTTIGLIE

0,75 l - 1,5 l - 3,0 l

VINIFICAZIONE

Dopo la raccolta le uve, per un 5% 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. La fermentazione e la maturazione avvengono in botti di rovere. Il vino ottenuto viene poi lasciato riposare circa tre anni sui lieviti e un anno in bottiglia.

CARATTERISTICHE

Colore giallo paglierino intenso con riflessi oro-verdi. Elegante profumo di mela matura e fiori, arricchito da note dolci e sentori di crosta di pane. Gusto avvolgente, pieno e corposo. L'equilibrio tra sapidità e morbidezza garantisce un finale molto lungo che si sviluppa in note calde.

ABBINAMENTI

Formaggi, carni bianche e primi piatti di pesce complessi.

AWARDS

BIBENDA

Annata: 2016
5/5 Grapes

v i t a e

Annata: 2018
4/4 Vines

falstaff

Annata: 2016
92/100

JAMES SUCKLING.COM 

Annata: 2016
93/100

Wine Spectator

Annata: 2015
91/100

I MIGLIORI VINI ITALIANI
Luca Maroni

Annata: 2018
96/100



Annata: 2016
Gold

COLLIO SAUVIGNON RISERVA

RUSSIZ SUPERIORE



DENOMINAZIONE

Collio

UBICAZIONE DEI VIGNETI

Russiz Superiore, Capriva del Friuli

VITIGNO

Sauvignon

TERRENO

Collinare. Costituitosi durante l'eocene presenta un'alternanza di marne (limi e argille calcaree) ed arenarie (sabbie cementate).

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

MODALITÀ DI RACCOLTA

Manuale

FORMATO BOTTIGLIE

0,75 l - 1,5 l - 3,0 l

VINIFICAZIONE

Dopo la raccolta le uve, per un 5% 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. La fermentazione e la maturazione avvengono in botti di rovere. Il vino ottenuto viene poi lasciato riposare circa tre anni sui lieviti e un anno in bottiglia.

CARATTERISTICHE

Colore giallo paglierino con sfumature dorate. Profumo caratterizzato da intense ed eleganti note vegetali e speziate di salvia e timo, arricchite da fragranze di pesca ed albicocca. Gusto strutturato e morbido con un buon equilibrio tra freschezza e sapidità.

ABBINAMENTI

Risotti di terra, primi piatti elaborati, creme di verdura e cucina Giapponese.

AWARDS

vinous

Annata: 2019
93/100

WINE ENTHUSIAST
MAGAZINE

Annata: 2018
92/100

Doctor Wine
by Daniele Cernilli

Annata: 2017
97/100

Special Award best
wine from Sauvignon
Grapes 2022

VINEPAIR

Annata: 2016
92/100

The third best wine in
the world of 2022

falstaff

Annata: 2016
92/100

GAMBERO ROSSO

Annata: 2017
3/3 Bicchieri

I MIGLIORI VINI ITALIANI
Luca Maroni

Annata: 2018
92/100

Guida
Prosit

Annata: 2017
2 Prosit

Wine Advocate

Annata: 2016
94/100

COLLIO BIANCO COL DISÒRE

RUSSIZ SUPERIORE



DENOMINAZIONE

Collio

UBICAZIONE DEI VIGNETI

Russiz Superiore, Capriva del Friuli

VITIGNO

Pinot Bianco, Friulano, Sauvignon, Ribolla Gialla

TERRENO

Collinare. Costituitosi durante l'eocene presenta un'alternanza di marne (limi e argille calcaree) ed arenarie (sabbie cementate).

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

MODALITÀ DI RACCOLTA

Manuale

FORMATO BOTTIGLIE

0,75 l - 1,5 l - 3,0 l

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.

La fermentazione avviene in botti di rovere. Il vino ottenuto viene lasciato riposare per circa dodici mesi sui lieviti e un anno in bottiglia.

CARATTERISTICHE

Colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati. Profumo elegante di fiori d'acacia e pompelmo arricchito da un fondo vegetale e da piacevoli note dolci. Gusto morbido ed avvolgente con un buon equilibrio tra sapidità e freschezza. Finale molto lungo che si sviluppa in note calde e ammandorlate.

ABBINAMENTI

Pasta ripiena, primi tartufati, carne bianca e pesce grasso.

AWARDS

v i t a e

Annata: 2017
4/4 Vines



Annata: 2018
97/100

Wine Spectator

Annata: 2017
92/100

Decanter

Annata: 2018
96/100

Tra i migliori 20 vini d'Italia

falstaff

Annata: 2017
91/100



Annata: 2018
90/100

GAMBERO ROSSO

Annata: 2018
3/3 Bicchieri



Annata: 2018
95/100



Annata: 2016
94+/100

JAMES SUCKLING.COM

Annata: 2017
93/100

COLLIO MERLOT

RUSSIZ SUPERIORE



DENOMINAZIONE

Collio

UBICAZIONE DEI VIGNETI

Russiz Superiore, Capriva del Friuli

VITIGNO

Merlot

TERRENO

Collinare. Costituitosi durante l'eocene presenta un'alternanza di marne (limi e argille calcaree) ed arenarie (sabbie cementate).

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

MODALITÀ DI RACCOLTA

Manuale

FORMATO BOTTIGLIE

0,75 l - 1,5 l

VINIFICAZIONE

Dopo la raccolta le uve, separate dal raspo, vengono poste nelle vasche attrezzate per la vinificazione in rosso. Da subito viene avviata la fermentazione alcolica. Il periodo di contatto tra bucce e liquido è, mediamente, di 10-15 giorni, in funzione dell'annata e dell'andamento dell'estrazione. In seguito, il vino viene lasciato affinare per dodici mesi in botti di rovere, dove esegue anche la fermentazione malolattica, e per circa sei mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE

Colore rosso intenso con sfumature granata. Profumo fresco e fruttato con un fondo di vaniglia e fragranze che ricordano la confettura di frutti di bosco, la ciliegia sotto spirito e il lampone. Gusto carico e corposo che risponde perfettamente ai sentori percepiti all'olfatto.

ABBINAMENTI

Pasta al ragù di carne, carne alla griglia, arrostiti, selvaggina e formaggi stagionati.

AWARDS



Annata: 2019

93/100

COLLIO CABERNET FRANC

RUSSIZ SUPERIORE



DENOMINAZIONE

Collio

UBICAZIONE DEI VIGNETI

Russiz Superiore, Capriva del Friuli

VITIGNO

Cabernet Franc

TERRENO

Collinare. Costituitosi durante l'eocene presenta un'alternanza di marne (limi e argille calcaree) ed arenarie (sabbie cementate).

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

MODALITÀ DI RACCOLTA

Manuale

FORMATO BOTTIGLIE

0,75 l - 1,5 l

VINIFICAZIONE

Dopo la raccolta le uve, separate dal raspo, vengono poste nelle vasche attrezzate per la vinificazione in rosso. Da subito viene avviata la fermentazione alcolica. Il periodo di contatto tra bucce e liquido è, mediamente, di 10-15 giorni, in funzione dell'annata e dell'andamento dell'estrazione. In seguito, il vino viene lasciato affinare per dodici mesi in botti di rovere, dove esegue anche la fermentazione malolattica, e per circa sei mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE

Colore rosso rubino vivido. Profumo intenso ed elegante, in cui si fondono sensazioni fruttate e vegetali. Il ventaglio olfattivo spazia dalla frutta a bacca rossa come l'amarena, la mora e il ribes nero, al vegetale del peperone. Gusto ricco, ampio e piacevole con un buon equilibrio tra freschezza e morbidezza.

ABBINAMENTI

Carne alla griglia, primi piatti al sugo di carne, formaggi mediamente stagionati, piatti a base di funghi, verdure grigliate, pomodori ripieni.

AWARDS

vinous

Annata: 2019
92/100

falstaff

Annata: 2018
93/100

Wine Spectator

Annata: 2016
92/100

I MIGLIORI VINI ITALIANI
Luca Maroni

Annata: 2019
94/100

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO

RUSSIZ SUPERIORE



DENOMINAZIONE

Friuli

UBICAZIONE DEI VIGNETI

Russiz Superiore, Capriva del Friuli

VITIGNO

100% Refosco dal Peduncolo Rosso

TERRENO

Collinare. Costituitosi durante l'eocene presenta un'alternanza di marne (limi e argille calcaree) ed arenarie (sabbie cementate).

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

MODALITÀ DI RACCOLTA

Manuale

FORMATO BOTTIGLIE

0,75 l

VINIFICAZIONE

Dopo la raccolta le uve, separate dal raspo, vengono poste nelle vasche attrezzate per la vinificazione in rosso. Da subito viene avviata la fermentazione alcolica. Il periodo di contatto tra bucce e liquido è, mediamente, di 10-15 giorni, in funzione dell'annata e dell'andamento dell'estrazione. In seguito, il vino viene lasciato affinare per dodici mesi in botti di rovere, dove esegue anche la fermentazione malolattica, e per circa sei mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE

Colore rosso intenso con leggere sfumature rubino. Il profumo si presenta avvolgente ed intrigante, fresco e fruttato, ed è caratterizzato da fragranze che ricordano il lampone e la mora selvatica. In bocca vi è una piena rispondenza dei profumi. Ottima persistenza nel finale.

ABBINAMENTI

Selvaggina, formaggi stagionati, salumi (crudi e cotti), grigliate e arrosti.

AWARDS

New entry
annata 2022

COLLIO ROSSO RISERVA DEGLI ORZONI

RUSSIZ SUPERIORE



DENOMINAZIONE

Collio

FORMATO BOTTIGLIE

0,75 L - 1,5 L - 3,0 L

UBICAZIONE DEI VIGNETI

Russiz Superiore, Capriva del Friuli

VINIFICAZIONE

Dopo la raccolta le uve, separate dai raspi, vengono poste a macerare in grossi tini di acciaio per un periodo variabile in funzione dell'annata. Il vino ottenuto viene poi lasciato affinare circa due anni in botti di rovere. Dopo l'imbottigliamento il vino resta a riposo per circa un anno.

VITIGNO

Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc

TERRENO

Collinare. Costituitosi durante l'eocene presenta un'alternanza di marne (limi e argille calcaree) ed arenarie (sabbie cementate).

CARATTERISTICHE

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Profumo forte, elegante e complesso in cui spiccano fragranze di ribes e mora arricchite da delicate note speziate e sentori balsamici. Gusto intenso e piacevolmente persistente.

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

ABBINAMENTI

Selvaggina da pelo, da piuma e acquatica, piatti elaborati, grigliata di carne rossa, tartufo e formaggi stagionati.

MODALITÀ DI RACCOLTA

Manuale

AWARDS



Annata: 2015
94/100



Annata: 2013
93/100

Wine Spectator

Annata: 2010
91/100

JAMES SUCKLING.COM 

Annata: 2010
90/100