



Friuli Bianco DOC

Friulano Amani 2025 Marco Felluga

CHF 19.50

 75cl
 12%
 Friaul
 Friulano
AN 27897525

Vinifikation

Nach der Lese werden die Trauben entrappt und einer kurzen Kaltmazeration unterzogen. Es folgt eine sanfte Pressung sowie die temperaturkontrollierte Gärung im Edelstahltank. Der Ausbau erfolgt 4 Monate auf der Feinhefe, um Struktur und Komplexität zu verleihen.

Degustationsnotiz Nase

Die Aromatik ist vielschichtig, blumig-frisch und zeigt die typischen Nuancen von Mandeln des Friulanos.

Degustationsnotiz Gaumen

Der Amani begeistert durch seine Frische und Lebendigkeit und endet mit einem salzigen, fein würzigem Abgang.

Passt zu

Passt perfekt zu Meeresfrüchten – von Muscheln bis hin zu grilliertem Pulpo oder Krustentieren wie Hummer oder Crevetten.

Produzent

Das Weingut Marco Felluga steht wie kaum ein zweites für die Spitzenklasse des friaulischen Weinbaus. Die Wurzeln der Familie reichen bis ins 19. Jahrhundert zurück. Heute steht Ilaria Felluga an der Spitze des Weinguts und leitet dieses mit Innovationsgeist mit grossem Respekt vor der Tradition. Das Löwen-Symbol auf den Etiketten bürgt für Charakter, Präzision und Langlebigkeit. Ob Pinot Grigio, Friulano oder finessenreiche Cuvées: Die Kreationen fangen das Terroir perfekt ein und begeistern Weinliebhaber mit Frische, mineralischer Struktur und Balance. Im Herzen des malerischen Collio-Gebiets, geprägt von den typischen Flysch-Böden („Ponca“) und einem Mikroklima zwischen Alpen und Adria, entstehen Weisswein voller Tiefe, Spannung und Eleganz.



Friulano Amani 2025 Marco Felluga

Region

Die Region Friuli-Venezia-Giulia ist nicht nur bekannt für ihren hervorragenden Weisswein – den Friaul – sondern auch für grossartige Produkte wie Schinken und Kastanien. Eine weitere Eigenheit dieser Region ist sicherlich die eigene Sprachtradition mit dem «Furlans» eine rätoromanische Sprache, die nach wie vor von mehr als 500'000 Menschen gesprochen wird. Der Weinbau in Friuli findet auf rund 20'000 Hektaren statt und besticht insbesondere durch die Sorten Ribolla Gialla, Sauvignon Blanc und natürlich Pinot Grigio.