

E-BOOK

WINE O`CLOCK

MARCO FELLUGA

FRIULANO



EL BLANCO ESCONDIDO DE LA FRONTERA ITALIANA
UNA INVITACIÓN A DESCUBRIR EL ALMA DE FRIULI EN UNA COPA
CON LA SELECCIÓN DE

MARCO FELLUGA

AMANI

DATOS IMPORTANTES

- Por siglos se llamó "Tocai Friulano" un nombre que compartía raíz con el famoso Tokaj húngaro. En 2008, tras una disputa en la UE, Italia tuvo que renunciar al "Tocai". Hoy es simplemente Friulano.
- Su ADN es idéntico al Sauvignonasse (también llamado Sauvignon Vert). En Chile incluso por años se confundió con el Sauvignon Blanc.
- Es una de las uvas autóctonas más antiguas del Collio: hay registros de su presencia en Friuli desde el siglo XVII.
- Su mejor casa es el "ponca" un suelo único de areniscas y arcillas que fue fondo del océano en la era Eocena.

DONDE VIVE HOY

- IT: Friuli-V. Giulia
Collio · Colli Orientali · Isonzo
- SL: Slovenia
Goriška Brda (cruzando la frontera)
- CL: Chile
Como "Sauvignon Vert"
- FR: Francia
Burdeos · Loira (Sauvignonasse)

A large, stylized letter 'S' in a vibrant red color, positioned on the left side of the page. The 'S' is partially cut off by the left edge of the frame. It is set against a dark grey background that transitions into a solid red vertical bar on the right side of the 'S'.

SENSACIONES A ESPERAR

COLOR

Amarillo pajizo pálido con reflejos verdosos. Brillante y luminoso.

AROMA

Flor de almendro, espino blanco, manzanilla y un fondo mineral salado de roca caliza.


EN BOCA

Cuerpo medio, sávido y equilibrado. Acidez fresca, mineralidad presente y un final con dejo de almendra.

TEMPERATURA

Sírvelo entre 10°– 12°C en copa de vino blanco.

MARIDAJE

- PROSCIUTTO DI SAN DANIELE Y EMBUTIDOS FRIULANOS
 - RISOTTO DE MONTASIO Y POLENTA CREMOSA
 - PESCADOS DE MAR AL HORNO CON HIERBAS
 - FRICO (QUESO FUNDIDO) Y TRUCHA ALPINA
- 
- A solid red rectangular graphic element located at the bottom left of the page.

HECHO A MANO

AMANI

COLLIO DOC · FARRA D'ISONZO & SAN FLORIANO

VIÑEDO

Selección masal 70+ años · a mano

SUELO

Ponca: roca marina era Eocena

CRIANZA

6 meses sobre lías + botella

FLOR DE ALMENDRO, ESPINO BLANCO Y UN FINAL CON DEJO AMARGO ELEGANTE.

INFO

 WINEOCLOCK.EC

01

AYUDA PERSONALIZADA
HABLA CON UN SOMMELIER

02

CATAS- PROMOS - EVENTOS
SE PARTE DE NUESTRA COMUNIDAD

its
Wine o'clock