



MARCO FELLUGA®



RUSSIZ SUPERIORE®

IL LEONE E L'AQUILA DEL COLLIO



il leone.
e l'aquila.
del collio.



Da sinistra Marco, Ilaria e Roberto Felluga.

Passione e attenzione per l'ambiente, amore per il territorio e la sua storia.
Questo è da sempre ciò che ci ispira e ci guida. Da sei generazioni.

Il legame dei Felluga con il mondo del vino inizia più di **150** anni fa, ad Isola in Istria, con Michele che da prova di come il vino sia parte del DNA della famiglia.

Subito dopo la fine della Prima Guerra Mondiale nel **1920**, Giovanni, terza generazione, amplia il mercato al Friuli e al Veneto, e capendo l'importanza della qualità dei vini del Collio apre nel **1938** una cantina di produzione a Gradisca d'Isonzo. Lungimirante si rivela la sua intuizione: la Seconda Guerra Mondiale porta la famiglia a perdere tutte le proprietà in Istria; l'entusiasmante avventura nel mondo del vino continua così in Friuli.

Marco prende in mano l'attività, per poi fondare nel **1956** l'omonima azienda vitivinicola in un territorio, il Collio, che da lì a pochi anni, avrebbe vissuto un vero e proprio rinascimento di cui lo stesso Marco fu uno dei principali protagonisti.

Con l'acquisizione anche nel **1967** dei uno dei più bei Cru del Collio: Russiz Superiore.

Russiz Superiore, con alle spalle **700** anni di storia, che rivelano ancora una volta un passato straordinario, è un toponimo già presente sulle carte nel 1787 ai tempi dell'Impero Austro-Ungarico, come uno dei siti di eccellenza della denominazione.

Oggi le due prestigiose realtà vitivinicole, **Marco Felluga** e **Russiz Superiore**, sono condotte da Roberto Felluga che prosegue con la figlia Ilaria – sesta generazione – una tradizione di una dinastia di viticoltori appassionati e lungimiranti, saldamente legati alle proprie origini e ad un territorio unico: il **Collio**.



Azienda Marco Felluga S.R.L.
via Gorizia, 121
34072 Gradisca d'Isonzo (GO)
Tel. (+39) 0481-99164 / 92237
Fax (+39) 0481-960270
info@marcofelluga.it



Azienda Russiz Superiore S.S.
via Russiz, 7
34070 Capriva del Friuli (GO)
Tel. (+39) 0481-80328 / 92237
Fax (+39) 0481-808398
rp@marcofelluga.it

RELAIS
RUSSIZ SUPERIORE

via Russiz, 7
34070 Capriva del Friuli (GO)
Tel. (+39) 0481-80328 / 92237
cell. (+39) 331 6636919
relais@russizsuperiore.it



I BIANCHI

La vinificazione e l'affinamento in acciaio conferiscono ai monovitigni bianchi **Marco Felluga** corpo, frutto, equilibrio ed eleganza. L'etichetta nera riservata al Collio Bianco **Molamatta** - uvaggio di Pinot Bianco, Ribolla Gialla e Friulano - e al Collio Pinot Grigio **Mongris Riserva** identifica il diverso tipo di affinamento caratterizzato da una permanenza del vino in legno.

COLLIO
RIBOLLA GIALLA
MARALBA



COLLIO
PINOT GRIGIO
MONGRIS



COLLIO
CHARDONNAY



COLLIO
FRIULANO
AMANI



COLLIO
SAUVIGNON



COLLIO
MOLAMATTA



COLLIO
PINOT GRIGIO
MONGRIS RISERVA



BLANC
DE BLANCS



JUST
MOLAMATTA



COLLIO
MERLOT
VARNERI



COLLIO
CABERNET
SAUVIGNON



REFOSCO DAL
PEDUNCOLO ROSSO
RONCO DEI MORERI



COLLIO
ROSSO
CARANTAN

I ROSSI

Per i monovitigni rossi - il Collio Merlot **Varneri**, il Collio Cabernet Sauvignon **Marnasco** e il Refosco dal Peduncolo Rosso **Ronco dei Moreri** avviene una maturazione in carati di rovere dai 12 ai 18 mesi, tempi che variano a seconda delle caratteristiche dell'annata. Il Collio Rosso **Carantan** - uvaggio di Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot - matura in piccole botti di rovere per oltre due anni. Al termine, ogni vino trascorre un periodo di affinamento in bottiglia.



MOSCATO
ROSA

I DOLCI

Moscato Rosa: vitigno aromatico caratterizzato da un colore rosso rubino e da un profumo con spiccate note di rosa. Le uve appassite in pianta conferiscono al vino spessore, concentrazione e grande equilibrio nel rapporto acidità, frutto e dolcezza.



MARCO FELLUGA®

COLLIO
PINOT GRIGIO



COLLIO
PINOT BIANCO



COLLIO
FRIULANO



COLLIO
SAUVIGNON



COLLIO
PINOT BIANCO
RISERVA



COLLIO
SAUVIGNON
RISERVA



COLLIO
COL DISÒRE



I BIANCHI

I vini varietali a bacca bianca di **Russiz Superiore** affinano per circa l'85% in vasche d'acciaio e per il restante 15% in legno. I "Cru" Collio **Pinot Bianco Riserva** e Collio **Sauvignon Riserva**, evolvono per circa il 30% in carati di rovere, mentre il "Cru" Collio Bianco **Col Disòre** - uvaggio di Pinot Bianco, Ribolla Gialla, Friulano e Sauvignon - matura interamente in botti da 15-30hl.



RUSSIZ SUPERIORE®

I DOLCI

Horus: porta il nome del Dio egizio del sole, per il suo colore giallo intenso con sfumature dorate. E' ottenuto da uve Picolit, surmature e poi appassite in pianta. Varietà coltivata in Friuli già dal XVII secolo. Complesso e avvolgente, esprime importante corredo aromatico di frutta secca quale albicocca e frutta candita.

Verduzzo: vitigno autoctono antico che fa parte della storia della vitivinicoltura friulana. Si ottiene da vendemmie tardive. Esprime note eleganti di miele e di frutta matura.



HORUS



VERDUZZO

I ROSSI

Il Collio **Merlot** e il Collio **Cabernet Franc**, selezioni massali, provenienti da vigneti di oltre 50 anni, giungono a maturazione in piccole botti di rovere dai 18 ai 24 mesi, in funzione dell'annata, poi in bottiglia. Il Collio **Rosso Riserva degli Orzoni** - uvaggio di Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc - caratterizzato da una grande struttura e una notevole complessità, viene affinato per più di due anni in piccole botti di rovere e poi in bottiglia.



COLLIO
MERLOT



COLLIO
CABERNET
FRANC



COLLIO
ROSSO RISERVA
DEGLI ORZONI