



COMUNICATO STAMPA

Wall Steet Journal: il Collio Sauvignon Russiz Superiore, l'unico italiano tra i migliori al mondo

Il Collio Sauvignon 2015 Russiz Superiore è uno dei migliori Sauvignon secondo il **Wall Street Journal**: la giornalista Lettie Teague redige una guida globale, inserendolo come una delle eccellenze mondiali. Già presente nella World Top 100 di Wine Enthusiast, prestigiosa rivista di settore, il **Collio Sauvignon Russiz Superiore** regala una nuova, grande soddisfazione a Roberto Felluga.

Sul Wall Street Journal, l'analisi tocca ogni continente, tralascia i luoghi comuni e comprende unicamente le migliori zone del mondo: non si parla più solo dei Sauvignon della Nuova Zelanda e di Sancerre, ma anche dell'Europa centrale e del Friuli Venezia Giulia, in particolare del Collio. Quella di Russiz Superiore è **l'unica etichetta italiana** ad essere stata nominata dalla testata americana.

Il Sauvignon Russiz Superiore proviene da un vigneto speciale, una selezione massale di oltre 50 anni, che trova nelle colline della proprietà l'ambiente ideale per la crescita. Il **Collio**, una delle primissime zone in Italia ad ottenere il riconoscimento DOC e nel 1964 a costituire un Consorzio di produttori, è una denominazione fortemente vocata alla produzione dei bianchi: grazie all'unicità del suolo, caratterizzato dalla ponca (una stratificazione di marne e arenarie) e da un microclima mite, per la vicinanza del mare Adriatico, i vini del Collio si distinguono per sapidità, eleganza e mineralità.

Note che **Roberto Felluga**, a capo delle due prestigiose realtà, **Marco Felluga** situata a Gradisca d'Isonzo e **Russiz Superiore** a Capriva del Friuli, ama ritrovare nei propri vini che, non solo si prestano ad essere bevuti relativamente giovani, ma che esprimono complessità di frutta matura molto interessanti se lasciati affinare alcuni anni in bottiglia.

Un percorso di ricerca giunto oggi alla quinta generazione, tracciato nel costante mantenimento della tradizione e volto alla creazione di prodotti di eccellenza, tra qualità assoluta e valorizzazione costante di un territorio unico.



AZIENDE MARCO FELLUGA E RUSSIZ SUPERIORE *IL LEONE E L'AQUILA DEL COLLIO*

UNA VOCAZIONE PER IL VINO COLTIVATA DA GENERAZIONI

Passione, esperienza e lungimiranza descrivono il rapporto tra il mondo del vino e la famiglia di Roberto Felluga.

Un rapporto cominciato oltre cent'anni fa, in Istria, la terra d'origine di quella che si può considerare una vera dinastia di viticoltori, che ha saputo valorizzare le potenzialità di alcune uve e di territori vocati alla vite.

Giovanni inizia a produrre vino congiuntamente all'attività di una locanda a metà del 1800. Ma è Marco, suo figlio, che imprime un'accelerazione alla produzione vitivinicola che entrerà poi nel DNA della famiglia.

L'attività passerà in seguito al figlio Giovanni, trasferitosi a Grado negli anni Venti. Dopo la I guerra mondiale è sua grande intuizione, dopo aver affrontato il mercato di Grado per la vendita del Refosco e della Malvasia prodotti in Istria, di trasferirsi in Friuli. E nel Collio scopre una terra speciale, dai rilievi appena abbozzati e segnata da morbide colline: infatti, sarà una delle primissime zone in Italia ad ottenere il riconoscimento DOC e nel 1964 ad avere un Consorzio di produttori. Il clima è mite, grazie alla vicinanza del mare Adriatico (20 km) e alla protezione delle montagne, le Prealpi Giulie, ideale per la viticoltura, con primavere delicate ed estati calde con notti fresche (escursione termica giorno-notte). Ogni collina ha il proprio microclima, ed i terreni arenari e marnosi sono l'habitat ideale per i vigneti e la coltivazione delle uve del Collio. Questo tipo di terreno, caratterizzato dalla stratificazione di marna e arenaria, "flysch" (ponca in friulano), ha avuto origine circa 100 milioni di anni fa nell'era eocenica dal fenomeno dell'erosione.

Marco, il penultimo dei sette figli di Giovanni, continua l'attività di famiglia e fonda nel 1956 l'azienda omonima. A lui, formatosi fin da giovane alla prestigiosa scuola di enologia di Conegliano, si deve il percorso dell'innovazione, della qualità e della ricerca. L'equilibrio con cui è riuscito a utilizzare innovazione e tradizione, hanno fatto della sua azienda un punto di riferimento per tutto il territorio. Non a caso il Consorzio del Collio si è affidato alla sua guida anche in un recente passato. Oggi, a proseguire sulla strada della qualità assoluta da lui tracciata è il figlio Roberto, che rappresenta la quinta generazione e che oggi conduce le due aziende prestigiose che hanno sede nel Collio Goriziano:

Marco Felluga a Gradisca d'Isonzo (GO) e Russiz Superiore a Capriva del Friuli (GO)

Tradizione e ricerca per raggiungere risultati qualitativi sempre più importanti: questa è la filosofia portata avanti da Roberto Felluga.

Importante è inoltre il legame che da sempre lega la produzione delle due aziende al territorio, valore aggiunto alla peculiarità dei singoli prodotti.



Tutti i vini bianchi si prestano ad essere bevuti relativamente giovani ma possono essere lasciati ad affinare alcuni anni per ritrovare delle complessità minerali e di frutta matura molto interessanti. È questo l'ultimo importante progetto sviluppato da Roberto, che ha portato alla realizzazione di tre vini bianchi Riserva: il Collio Pinot Grigio Mongris Riserva Marco Felluga, il Collio Sauvignon Riserva Russiz Superiore e il Collio Pinot Bianco Riserva Russiz Superiore, presenti sul mercato da poco tempo, ma già molto apprezzati.

Pur se specializzati nella produzione di vini bianchi, come vuole la tradizione vitivinicola friulana, non da meno è la qualità dei vini rossi, sia autoctoni che internazionali. Di grande struttura si prestano ad un lungo invecchiamento.



AZIENDA MARCO FELLUGA

La *Marco Felluga* è all'avanguardia sia nella coltivazione dei vitigni che nella vinificazione delle uve, secondo il principio della qualità e portatrice di valori come tradizione, passione, conoscenza delle specificità enologiche e culturali locali, costante spinta all'innovazione.

La sede principale dell'azienda è a Gradisca d'Isonzo, la caratteristica cittadella quattrocentesca fortificata voluta dalla Serenissima Repubblica di Venezia, cinta un tempo dalle mura disegnate da Leonardo da Vinci, che apre le porte al Collio goriziano.

I vigneti *Marco Felluga* si estendono per 120 ettari (tra proprietà e conduzione) nei comuni di Farra, San Floriano – Oslavia e Cormons, con una maggiore produzione di vini bianchi, ottenuta da vitigni sia autoctoni che internazionali.

La stessa cura riposta nella selezione e nella coltivazione dei vitigni continua nella fase della vinificazione, durante la quale si uniscono e si fondono sapienza antica e tecniche moderne. Ciascun vino ha un proprio tempo ed un proprio luogo di fermentazione e maturazione. La gran parte dei vini bianchi viene fermentata ed affinata in vasche in acciaio inox, ad eccezione del *Collio Bianco Molamatta*, uvaggio di Tocai Friulano, Ribolla Gialla e Pinot Bianco, dove quest'ultimo viene affinato in legno e del *Collio Pinot Grigio Riserva Mongris* affinato in legno.

Anche per alcune uve a bacca rossa, dopo la separazione dai raspi, la macerazione avviene in grandi tini, per un periodo variabile in funzione dell'annata.

Marco Felluga
Via Gorizia, 121 – Gradisca d'Isonzo
info@marcofelluga.it

www.marcofelluga.it

Russiz Superiore
Via Russiz, 7 – Capriva del Friuli
rp@marcofelluga.it



A fine fermentazione alcolica segue un processo di affinamento in piccole botti di rovere: per il *Carantan* (uvaggio di Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc) 18-24 mesi; per il *Collio Cabernet Sauvignon*, *Refosco Ronco dei Moreri* e *Collio Merlot Varneri*, 12-18 mesi; per il *Moscato Rosa*, dopo un appassimento in vigna, 8-10 mesi in vasche d'acciaio. Per tutti i vini segue un periodo in bottiglia, che va dai 6 mesi ad un anno.

La produzione dell'azienda comprende: *Collio Bianco Molamatta*, *Collio Friulano*, *Collio Ribolla Gialla*, *Collio Pinot Grigio Mongris*, *Collio Pinot Grigio Riserva Mongris*, *Collio Sauvignon*, *Collio Chardonnay*, *Collio Merlot Varneri*, *Collio Cabernet Sauvignon*, *Refosco Ronco dei Moreri*, *Carantan*, *Moscato Rosa*, *Blanc de Blancs* e *Just Molamatta*.



AZIENDA RUSSIZ SUPERIORE

Nel Collio Goriziano, precisamente nel comune di Capriva del Friuli, si estende la tenuta di *Russiz Superiore*, la cui storia risale al tempo dei Romani, mentre il nome ha origine dalla denominazione delle colline su cui si estendono i vigneti.

L'aquila di *Russiz Superiore*, simbolo dell'azienda, deriva dall'emblema che fu dei principi di Torre Tasso, tra i primi signori di queste terre, giunti in Friuli nel 1273. Nobile insegna, nobili vini, nobili famiglie si sono succedute nel tempo fino a Marco Felluga. Oggi Roberto Felluga conduce l'azienda con l'imprenditorialità e la passione che ha ereditato dal padre.

Dei 100 ettari di proprietà, 50 sono coltivati a vigneto, con una densità di impianto di oltre 6.000 ceppi ad ettaro e una produzione di vini bianchi superiore ai rossi. I diversi vitigni trovano sulle colline di *Russiz Superiore* un ambiente con caratteristiche geomorfologiche e climatiche speciali: il terreno, formatosi durante l'Eocene, presenta un'alternanza di marne (limi e argille calcaree) e arenarie (sabbie cementate) ed è particolarmente impermeabile.

Il conseguente scorrimento superficiale delle acque erode il terreno e porta ad una morfologia molto dolce, da cui talvolta si riscoprono i fossili e le conchiglie dell'antica barriera corallina che dominava questa zona e che caratterizza i vini del Collio per sapidità, eleganza e mineralità.



Per la maggior parte dei vini bianchi la fermentazione avviene per circa l'85% in vasche d'acciaio e per il restante 15% in legno. Uno dei "Cru" più importanti del Collio, il *Collio Bianco*, è anche uno dei fiori all'occhiello di tutta la produzione di Roberto Felluga: il *Collio Bianco Col Disôre* (uvaggio di Pinot Bianco, Tocai friulano, Sauvignon e Ribolla Gialla), la cui fermentazione avviene in grandi

tini di legno (15-30 hl). Dopo un affinamento di circa un anno il vino viene lasciato riposare in bottiglia per circa 10 mesi.

La fermentazione e la maturazione del *Collio Pinot Bianco Riserva* avvengono in botti di rovere da 5hl. Per il *Collio Sauvignon Riserva* il 30% del mosto viene posto a fermentare in carati di rovere, il restante in vasche d'acciaio. Entrambi i vini sono lasciati riposare circa tre anni sui lieviti e un anno in bottiglia. Dotati di personalità, struttura ed eleganza, raggiungono un'importante complessità.

Per i vini rossi, a fine fermentazione segue un processo di affinamento: per il *Collio Rosso Riserva degli Orzoni* (uvaggio di Cabernet Sauvignon, Merlot e Cabernet Franc) due anni in piccole botti di rovere più un anno in bottiglia, per il *Collio Merlot* e il *Collio Cabernet Franc* dodici mesi in piccole botti di rovere più sei mesi in bottiglia.

La produzione di *Russiz Superiore* comprende: *Collio Bianco Col Disôre*, *Collio Friulano*, *Collio Pinot Bianco*, *Collio Pinot Bianco Riserva*, *Collio Pinot Grigio*, *Collio Sauvignon*, *Collio Sauvignon Riserva*, *Collio Merlot*, *Collio Cabernet Franc*, *Collio Rosso Riserva degli Orzoni*, *Verduzzo*, *Horus*.

Oltre al vino, l'azienda produce un olio extravergine ottenuto dalle piante di olivo di diversa cultivar, principalmente bianchera, site sulle colline di *Russiz Superiore*.