



La cantina Marco Felluga è un simbolo di tradizione e innovazione nella rinomata **regione vinicola del Collio**, situata nel cuore del **Friuli Venezia Giulia**. Con radici che risalgono a oltre 150 anni fa, la cantina fu fondata nel **1956** da **Marco Felluga**, che abbracciò il potenziale del terroir unico della regione, caratterizzato dal distintivo suolo chiamato "**Ponca**". Questa antica stratificazione di marne e arenarie offre un eccellente drenaggio e conferisce qualità minerali uniche ai vini.

Posizionati tra le Alpi Giulie e il Mare Adriatico, i vigneti beneficiano di un clima mite con giornate calde e notti fresche, creando le condizioni ideali per la coltivazione di uve di alta qualità. A partire dal 2024, la cantina Marco Felluga è supportata da una partnership con **Tommasi Family Estates**, con l'obiettivo di continuare perpetuare la secolare tradizione di eccellenza sotto la guida di **Ilaria Felluga**, sesta generazione della famiglia.

Al centro della filosofia di Marco Felluga c'è un profondo **impegno per la sostenibilità**. Certificata da **VIVA** per l'agricoltura sostenibile e **SQNPI** per la produzione integrata, la cantina è fermamente impegnata nelle pratiche agricole ecocompatibili per preservare la terra a beneficio delle future generazioni.

MARCO FELLUGA AMANI COLLIO FRIULANO

Vitigno: 100% Friulano
Alc.: 13.5%



Colore giallo paglierino con riflessi verdi luminosi. Al naso, si distingue un profumo intenso di fiore di mandorlo, accompagnato da note floreali di biancospino e camomilla, con un piacevole fondo vegetale. Al palato, il gusto è morbido e avvolgente, sostenuto da una freschezza vivace e una sapidità equilibrata. Il finale offre una persistenza piacevole.

MARCO FELLUGA MARALBA COLLIO RIBOLLA GIALLA

Vitigno: 100% Ribolla Gialla
Alc.: 13%



Colore giallo paglierino. Al naso, si presenta con un profumo fresco, elegante e intenso, caratterizzato da un fondo floreale arricchito da note di frutta esotica, pompelmo e mela. Al palato, il gusto è gradevole ed equilibrato, con una consistenza piena avvolta da una freschezza vibrante.

MARCO FELLUGA COLLIO CHARDONNAY

Vitigno: 100% Chardonnay
Alc.: 13%



Colore giallo paglierino con sfumature dorate. Al naso, emergono note di frutta esotica, con l'ananas in evidenza, accompagnate da sentori di mela e pera. Al palato, presenta una struttura piena e un equilibrio armonioso tra sapidità e freschezza. features a full structure and a harmonious balance between salinity and freshness.

MARCO FELLUGA COLLIO SAUVIGNON

Vitigno: 100% Sauvignon
Alc.: 13%



Colore giallo dorato con sfumature verdi. Al naso, si distingue per un profumo intenso e fresco, con sentori di salvia, sambuco e peperone fresco. Al palato, offre una buona acidità che ne esalta la freschezza e la sapidità, con un gusto equilibrato e ben strutturato.



**MARCO FELLUGA MONGRIS COLLIO
PINOT GRIGIO**

Vitigno: 100% Pinot Grigio
Alc.: 13%

Colore giallo dorato con sfumature ramate. Al naso, spiccano sentori intensi di fiori d'acacia, ginestra e mela. Al palato, il gusto è elegante e fruttato, con una corposità ben strutturata. Il finale è persistente.



**MARCO FELLUGA COLLIO PINOT GRIGIO
MONGRIS RISERVA**

Vitigno: 100% Pinot Grigio
Alc.: 13.5%

Colore giallo dorato con sfumature ramate. Al naso, si distingue per un profumo intenso e immediato, con note di fiori d'acacia, ginestra e mela, arricchite da sfumature di vaniglia e un accenno di crosta di pane. Al palato, il gusto è elegante e fruttato, con una struttura ben definita e una sapidità che si intensifica nel finale.



**MARCO FELLUGA JUST MOLAMATTA
DOC FRIULI BIANCO**

Vitigno: Pinot Bianco, Friulano, Ribolla Gialla
Alc.: 12.5%

Colore giallo paglierino. Da giovane, si distingue per un elegante profumo di frutta fresca, che evolve nel tempo in note dolci di mela e pera. Al palato, il gusto è avvolgente ed equilibrato, con note fruttate accompagnate da una piacevole sapidità.



**MARCO FELLUGA MOLAMATTA COLLIO
BIANCO**

Vitigno: Pinot Bianco, Friulano, Ribolla Gialla
Alc.: 13.5%

Colore giallo dorato. Da giovane, si distingue per un elegante profumo di frutta esotica, che con il tempo evolve in note dolci e vanigliate. Al palato, il gusto è avvolgente e persistente, con un finale di ottimo equilibrio.



**MARCO FELLUGA VARNERI COLLIO
MERLOT**

Vitigno: 100% Merlot
Alc.: 13%

Colore rosso intenso con leggere sfumature granata. Al naso, si distingue per un profumo fresco e fruttato, con note di confettura di frutti di bosco e ciliegia sotto spirito. Al palato, il gusto è piacevole ed equilibrato, rispecchiando i sentori percepiti all'olfatto.



**MARCO FELLUGA MARNASCO COLLIO
CABERNET SAUVIGNON**

Vitigno: 100% Cabernet Sauvignon
Alc.: 13%

Colore rosso rubino intenso con riflessi vivaci. Al naso, offre un profumo elegante e complesso, con sentori di frutti a bacca rossa. Nel finale, si percepiscono sfumature di cacao e noce. Al palato, il gusto è strutturato, morbido, pieno e fruttato.



MARCO FELLUGA CARANTAN COLLIO ROSSO

Vitigno: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Alc.: 13.5%

Colore rosso intenso con riflessi granata. Al naso, è avvolgente, elegante e complesso, con sentori di lampone arricchiti da delicate note speziate. Al palato, il gusto è strutturato e conferma tutte le sensazioni percepite all'olfatto, ampliandole.



MARCO FELLUGA BRUT BLANC DE BLANCS

Vitigno: 95% Chardonnay, 5% Pinot Grigio

Alc.: 12.5%

Colore giallo paglierino intenso e brillante. Al naso, presenta un profumo complesso, con note fruttate che spaziano dalla mela Golden alla frutta secca, arricchite da fragranze di lievito. Al palato, il gusto è persistente, armonico e setoso.



MARCO FELLUGA MOSCATO ROSA

Vitigno: 100% Moscato Rosa

Alc.: 15%

Colore rosa intenso con riflessi vivaci. Al naso, si distingue per un profumo delicato, elegante e complesso, con sentori dolci di rosa, fragola e sciroppo di lampone. Al palato, il gusto è persistente, ricco e ampio.