

FRIAUL

Società Agricola Russiz Superiore

Via Ruziz 7
34070 Capriva del Friuli (GO)
Tel. +39.0481.80328
Fax +39.0481.960270
Info@marcofelluga.it
www.marcofelluga.it

Besichtigung:

Ganzjährig täglich von 8 bis 12 und 13 bis 17 Uhr geöffnet. Voranmeldung erforderlich. Kreditkarten werden angenommen.

Wegbeschreibung:

Man fährt auf der Autobahn A4 Richtung Triest und verlässt diese bei Villesse. Dann folgt man dem Autobahn-zubringer Villesse-Gorizia. Ausfahrt Gradisca d'Isosno. Halten Sie sich links nach Gorizia und folgen Sie der Straße in Richtung Capriva del Friuli.

Roberto Felluga repräsentiert die fünfte Generation seiner Familie in der Welt des Weines. Er leitet heute zwei Prestige-Betriebe, deren Firmensitze sich im Gebiet Collo Goriziano befinden: Marco Felluga in Gradisca d'Isosno und Russiz Superiore in Capriva del Friuli. Das Weingut Russiz Superiore erstreckt sich auf dem Gelände Capriva del Friuli gehörenden Land im Collo Goriziano. Von seinen 96 ha Land sind 60 ha mit Reben bestanden, davon 70 % für Weißwein und 30 % für Rotwein. Die Produktionspalette von Russiz Superiore umfasst folgende Weine: Collio Bianco Col Disòre, Collio Tocai Friulano, Collio Pinot Bianco, Collio Pinot Grigio, Collio Sauvignon, Collio Merlot, Collio Cabernet Franc, Collio Rosso Riserva degli Orzoni und Verduzzo.

Die wichtigsten Weine

Rotweine
Collio Doc Rosso
Riserva degli Orzoni*
2005

Passend zu: Fleisch ganz allgemein, Wild, gereiftem Käse
Servieren bei: 18/20°C

Collio Doc Cabernet Franc
2005

13,60 Euro
Passend zu: Braten, ü Geflügel, Wild.
Servieren bei: 18/20°C



Weißweine
Collio Doc
Sauvignon 2006

12,40 Euro
Passend zu: Hummer, Garnelen und Scampi und jeder Art Gemüse.
Servieren bei: 12/14°C

Collio Doc Bianco
Col Disòre
2005

16,50 Euro
Passend zu: **Passend zu:** Fisch und hellem Fleisch, leichten Gerichten und Käse.
Servieren bei: 12/14°C



Collio Doc
Pinot Bianco 2006

12,40 Euro
Passend zu: Fisch, warmen und kalten Vorspeisen, Suppen.
Servieren bei: 12/14°C

Collio Doc
Pinot Grigio 2006

12,40 Euro
Passend zu: Fisch, Risotto, Käse.
Servieren bei: 12/14°C



TOSKANA

Fattoria Le Fonti

Loc. Le Fonti
50020 Panzano in Chianti (FI)
Tel. +39.055.852194
Fax +39.055.852517
info@fattorialefonti.it
www.fattorialefonti.it

Besichtigung:

Ganzjährig von Montag bis Freitag von 10 bis 12 und 14 bis 18 Uhr geöffnet. Gruppenbesuche sollten vorher angemeldet werden. Kreditkarten werden akzeptiert.

Wegbeschreibung:

Die Autobahn A1 verlässt man bei Florenz Certosa oder Florenz Süd und folgt der Beschilderung in Richtung Greve in Chianti. Panzano liegt 8 km hinter Greve an der Schnellstraße „Chiantigiana“ von Florenz nach Siena. In Panzano fährt man in das Altstadtzentrum, 200 m vor der Kirche stehen Schilder, die nach Le Fonti führen.

Der kleine Ort Panzano ist international für seine vielen prämierten Weine bekannt sowie für den ebenfalls berühmten Metzger Dario Cecchini. Das Landgut Le Fonti besitzt 15 ha Land, von denen 8 ha mit Wein bestanden sind. Auf dem übrigen Land stehen Olivenbäume. Seit 1994 gehört das Anwesen der Familie Schmitt-Vitali und wird von ihr geleitet. Nach der Übernahme wurden sämtliche Weinberge mit speziell ausgesuchten Reben neu bepflanzt. Die Kellerei wurde re-strukturiert und mit modernsten Maschinen ausgestattet, um beste Qualität produzieren zu können. Der relativ kleine Betrieb Le Fonti stellt jährlich etwa 30.000 Flaschen Wein her. Alle Arbeitsschritte, von der Bearbeitung des Weinberges über die Pflege der Reben bis zur Vermarktung, werden von der Familie betreut. Ihr zur Seite steht der Önologe Dr. Stefano Chioccoli.

Die wichtigsten Weine

Rotweine
Chianti Classico Docg
2005

9 Euro
Passend zu: Nudeln, Risotto, Pizza, Fleisch.
Servieren bei: 18/20°C

Chianti Classico Docg Riserva
2004

14 Euro
Passend zu: leichten Gerichten, Fleisch, Käse.
Servieren bei: 18/20°C

Alta Valle della Greve Igt „Fontissimo“
2003

18,50 Euro
Passend zu: Braten, Steak, Wild, kräftigem Käse.
Servieren bei: 18/20°C



Spezialwein
Toscana Igt
Rosato „Le Fonti“
2006

5 Euro
Passend zu: Fisch, asiatischen Gerichten, Nudeln, Pizza und als Aperitif.
Servieren bei: 8/10°C



TOSKANA

Agricoltori del Chianti Geografico

Via Mullinaccio 10
53013 Gaiole in Chianti (SI)
Tel. +39.0577.749489
Fax +39.0577.749223
info@chiantigeografico.it
www.chiantigeografico.it

Besichtigung:

Ganzjährig von Montag bis Samstag von 9 - 13 und 14 - 18 Uhr geöffnet. Voranmeldung wird empfohlen. Kreditkarten werden angenommen.

Wegbeschreibung:

Die Autobahn A1 verlässt man bei Valdarno und folgt der Landstraße SP 11 (Via Poggiplui) in Richtung Cavriglia/Loro Ciuffena/Gaiole in Chianti. Die Entfernung von der Autobahn beträgt ca. 22 km.

Die Genossenschaft wurde 1961 gegründet. Mit dem Namen wird auf den historischen Namen des Gebietes und seines Weines aus einer Zeit zurückgegriffen, als noch keine Doc-Bestimmungen existierten. Diese kamen erst sechs Jahre später und wurden 1984 zu Docg-Vorschriften geändert. Ursprünglich gehörten der Genossenschaft 17 Winzer des Chianti-Gebietes an. Im Laufe der Jahre kamen viele neue Winzer hinzu, so dass die Genossenschaft jetzt von rund 200 Mitgliedern, auch von außerhalb des Chianti-Gebietes, getragen wird. Nach wie vor befindet sich aber der Sitz der Kooperative in Gaiole, einer historischen Domäne des Chianti-Gebietes. Auch viele Winzer von außerhalb arbeiten in bevorzugten Weinregionen, wo sie bedeutende Weine wie Brunello di Montalcino und Morellino di Scansano produzieren.

Die wichtigsten Weine

Rotweine
Chianti Classico Docg
„Geografico“
2005

9 Euro
Passend zu: dunklem Fleisch, gereiftem Käse.
Servieren bei: 18°C

„Castello Tricerchi“
Brunello di Montalcino
Docg 2002

35 Euro
Passend zu: Wild, Braten, Käse.
Servieren bei: 18°C

Morellino di Scansano
Doc „Le Preselle“
2006

8 Euro
Passend zu: dunklem Fleisch, mittlereifem Käse.
Servieren bei: 18°C

