



CHARDONNAY FIEGL 2017

Denominazione	D.O.C. Collio Chardonnay
Tipo di terreno	Flysch di marne e arenarie di origine eocenica
Metodo di difesa	Lotta antiparassitaria integrata certificata ad impatto ambientale controllato
Sistema d' allevamento	Guyot
Epoca di vendemmia	Metà settembre
Gradazione	13%
Affinamento	Vasche in inox, bottiglia
Temperatura di servizio	12-13°C
Note di degustazione	Giallo paglierino brillante, con riflessi verdolini. Al naso offre sentori fruttati e florali molto fini e delicati. Note di banana e mela golden, aprono ad un assaggio fresco ed equilibrato. Ottima la persistenza. Calice da aperitivo, molto interessante in abbinamento ad antipasti di pesce.



FRIULANO FIEGL 2017

Denominazione	D.O.C. Collio Friulano
Tipo di terreno	Flysch di marne e arenarie di origine eocenica
Metodo di difesa	Lotta antiparassitaria integrata certificata ad impatto ambientale controllato
Sistema d' allevamento	Guyot
Epoca di vendemmia	Metà settembre
Gradazione	13%
Affinamento	Vasche in inox, bottiglia
Temperatura di servizio	12-13°C
Note di degustazione	Giallo paglierino brillante, con leggeri riflessi verdolini. L'importante nota floreale, si fonde con ricordi di mandarini, pesca e mandorla. L'equilibrio al palato è il punto forte di questo vino. La corrispondenza fra il palato e l'olfatto è notevole. In Friuli Venezia Giulia, il Friulano tradizionalmente si accompagna con il prosciutto di San Daniele.



MALVASIA FIEGL 2017

Denominazione	D.O.C. Collio Malvasia
Tipo di terreno	Flysch di marne e arenarie di origine eocenica
Metodo di difesa	Lotta antiparassitaria integrata certificata ad impatto ambientale controllato
Sistema d' allevamento	Guyot
Epoca di vendemmia	Metà settembre
Gradazione	13%
Affinamento	Vasche in inox, bottiglia
Temperatura di servizio	10-12°C
Note di degustazione	Giallo paglierino brillante. Le note floreali si fondono con toni di frutta tropicale, con un finale elegantemente speziato. In bocca è sapido con una bellissima freschezza e ottima persistenza. Grazie alla fine aromaticità si accompagna bene a molluschi e crostacei.



PINOT BIANCO FIEGL 2017

Denominazione	D.O.C. Collio Pinot Bianco
Tipo di terreno	Flysch di marne e arenarie di origine eocenica
Metodo di difesa	Lotta antiparassitaria integrata certificata ad impatto ambientale controllato
Sistema d' allevamento	Guyot
Epoca di vendemmia	Settembre
Gradazione	13%
Affinamento	Vasche in inox, bottiglia
Temperatura di servizio	10-12°C
Note di degustazione	Si presenta brillante, di un bel giallo paglierino. Il naso è fresco e variegato. Note di fiori bianchi, di mela verde e pesca bianca. Equilibrato il sorso, fresco caratterizzato da un gusto minerale. Buona la persistenza. Ottimo sia come aperitivo che a tutto pasto. Con il pesce regala emozioni.



PINOT GRIGIO FIEGL 2017

Denominazione	D.O.C. Collio Pinot Grigio
Tipo di terreno	Flysch di marne e arenarie di origine eocenica
Metodo di difesa	Lotta antiparassitaria integrata certificata ad impatto ambientale controllato
Sistema d' allevamento	Guyot
Epoca di vendemmia	Fine agosto - inizio settembre
Gradazione	12,5%
Affinamento	Vasche in inox, bottiglia
Temperatura di servizio	10-12°C
Note di degustazione	Giallo paglierino brillante e intenso. Al naso si apre ampio e elegante. Le delicate note floreali, rosa su tutte, vengono accompagnate da toni fruttati più intensi e decisi. La pera williams si ritaglia uno spazio nel bouquet, seguita da toni agrumati, di cedro e limone. La freschezza e la sapidità in bocca si trovano in equilibrio. Il vino da aperitivo per eccellenza, ma si esprime bene anche accompagnato a piatti di carni bianche delicate.



RIBOLLA GIALLA FIEGL 2017

Denominazione	D.O.C. Collio Ribolla Gialla
Tipo di terreno	Flysch di marne e arenarie di origine eocenica
Metodo di difesa	Lotta antiparassitaria integrata certificata ad impatto ambientale controllato
Sistema d' allevamento	Guyot
Epoca di vendemmia	Settembre
Gradazione	12,5%
Affinamento	Vasche in inox, bottiglia
Temperatura di servizio	10-12°C
Note di degustazione	Colore giallo paglierino vivo e brillante. Fiori bianchi, mela golden, agrumi e fieno, sono le delicate note che si trovano in un calice di Ribolla Gialla. In bocca si presenta con una freschezza tipica, supportata da un'ottima sapidità. Ideale da bere come aperitivo, oppure in abbinamento a piatti di pesce semplici e delicati.



SAUVIGNON FIEGL 2017

Denominazione	D.O.C. Collio Sauvignon
Tipo di terreno	Flysch di marne e arenarie di origine eocenica
Metodo di difesa	Lotta antiparassitaria integrata certificata ad impatto ambientale controllato
Sistema d' allevamento	Guyot
Epoca di vendemmia	Settembre
Gradazione	13%
Affinamento	Vasche in inox, bottiglia
Temperatura di servizio	10-12°C
Note di degustazione	Si presenta brillante, di un colore paglierino, con riflessi verdolini. Il naso è complesso e variegato. Alle note di alloro, salvia, menta, basilico, foglia di pomodoro, si aggiungono toni agrumati e minerali. In bocca si presenta con una spalla acida notevole, integrata con una sapidità interessante. Ottima la corrispondenza fra l'olfatto e il palato. Da abbinare a piatti più aromatici, a base di uova oppure di asparagi.



MERLOT FIEGL 2016

Denominazione	D.O.C. Collio Merlot
Tipo di terreno	Flysch di marne e arenarie di origine eocenica
Metodo di difesa	Lotta antiparassitaria integrata certificata ad impatto ambientale controllato
Sistema d' allevamento	Guyot
Epoca di vendemmia	Fine settembre - inizio ottobre
Gradazione	13%
Affinamento	Tonneaux di rovere, bottiglia
Temperatura di servizio	16-18°C
Note di degustazione	Rosso rubino il colore al calice. Il naso si apre su note fruttate di amarena, lampone e ciliegia. La bocca è morbida e corposa, armonica e ben equilibrata. E' persistente e i tannini sono maturi. Perfetto per accompagnare arrostiti di carne.



CABERNET FRANC FIEGL 2016

Denominazione	I.G.T.Venezia Giulia Cabernet Franc
Tipo di terreno	Flysch di marne e arenarie di origine eocenica
Metodo di difesa	Lotta antiparassitaria integrata certificata ad impatto ambientale controllato
Sistema d' allevamento	Guyot
Epoca di vendemmia	Fine settembre - inizio ottobre
Gradazione	13%
Affinamento	Tonneaux di rovere, bottiglia
Temperatura di servizio	16-18°C
Note di degustazione	Colore rosso rubino con riflessi violacei. Al naso si apre sulle caratteristiche note vegetali, per lasciare spazio ad aromi fruttati e speziati. Si dispone bene al palato, grazie a tannini ben amalgamati e alla sua freschezza. Ottimo con la piccola selvaggina.



CABERNET SAUVIGNON FIEGL 2016

Denominazione	I.G.T. Venezia Giulia Cabernet Sauvignon
Tipo di terreno	Flysch di marne e arenarie di origine eocenica
Metodo di difesa	Lotta antiparassitaria integrata certificata ad impatto ambientale controllato
Sistema d' allevamento	Guyot
Epoca di vendemmia	Fine settembre - inizio ottobre
Gradazione	13%
Affinamento	Tonneaux di rovere, bottiglia
Temperatura di servizio	16-18°C
Note di degustazione	Colore rosso rubino, al naso esprime un bel profilo olfattivo, inizialmente floreale seguito da note fruttate, il speziato viene successivamente integrato dalle note balsamiche. Il tannino è avvolgente e ben integrato nella struttura del vino. Al palato si presenta con una buona corposità supportata dalla freschezza. Ottima la persistenza. Si presta bene ad essere abbinato a piatti di carne alla griglia



RIBOLLA GIALLA DI OSLAVIA FIEGL 2016

Denominazione	I.G.T. Venezia Giulia Ribolla Gialla
Tipo di terreno	Flysch di marne e arenarie di origine eocenica
Metodo di difesa	Lotta antiparassitaria integrata certificata ad impatto ambientale controllato
Sistema d' allevamento	Guyot
Epoca di vendemmia	Fine settembre - inizio ottobre
Gradazione	12,5%
Affinamento	Tonneaux di rovere, bottiglia
Temperatura di servizio	14-16°C
Note di degustazione	Ha un colore giallo carico che tende al dorato. Al naso arrivano profumi di fieno e di fiori essiccati, e sentori che ricordano la mimosa. Il bouquet è completato da sfumature di frutta secca, propoli e zucchero di canna. In bocca si presenta con un tannino elegante, integrato dalla mineralità e dalla sapidità. Visto la sua complessità olfattiva e la presenza discreta del tannino è il vino perfetto per la cucina orientale, sushi in primis.

leopold



FIEGL

Winemakers since 1782



CUVE'E BLANC LEOPOLD 2015

Denominazione	D.O.C. Collio Bianco
Tipo di Terreno	Flysch di marne e arenarie di origine eocenica
Metodo di difesa	Lotta antiparassitaria integrata certificata ad impatto ambientale controllato
Sistema di allevamento	Guyot
Epoca di vendemmia	Fine settembre inizio ottobre
Gradazione	13%
Affinamento	Barrique/tonneaux e bottiglia
Temperatura di servizio	13-14°C
Note di degustazione	Giallo paglierino brillante con riflessi dorati. Fiori gialli, frutta tropicale, spezie e vaniglia si fondono in un profumo ampio e di grande eleganza. In bocca è morbido, sapido con una leggera freschezza, in equilibrio. Un vino a tutto pasto, sorprendente con le carni bianche.

FIEGL società agricola

Località Lenzuolo Banco 1 Oslavia 34170 Gorizia Italia Tel. +39 0481 547103

Fax +39 0481 549208 www.fieglvini.com info@fieglvini.com

#fiegl

leopold



FIEGL

Winemakers since 1782



MERLOT LEOPOLD 201'

Denominazione	D.O.C. Collio Merlot
Tipo di Terreno	Flysch di marne e arenarie di origine eocenica
Metodo di difesa	Lotta antiparassitaria integrata certificata ad impatto ambientale controllato
Sistema di allevamento	Guyot
Epoca di vendemmia	Fine settembre inizio ottobre
Gradazione	13,5%
Affinamento	Barrique/tonneaux e bottiglia
Temperatura di servizio	16-18°C
Note di degustazione	Al calice si presenta di un bel rosso rubino intenso con sfaccettature impenetrabili. Il naso esprime eleganti note di frutta a polpa rossa, quali l'amarena, prugna disidratata, il ribes, i frutti di bosco, seguiti da liquirizia, cioccolato e caffè. In bocca è ampio e avvolgente, morbido ma con una freschezza disarmante. Il tannino è elegante, lunga la persistenza. Il Merlot Leopold accompagna bene la selvaggina, oppure le carni rosse.

FIEGL società agricola

Località Lenzuolo Banco 1 Oslavia 34170 Gorizia Italia Tel. +39 0481 547103

Fax +39 0481 549208 www.fieglvini.com info@fieglvini.com

#fiegl

leopold



FIEGL

Winemakers since 1782



CUVE'E ROUGE LEOPOLD 2011

Denominazione	D.O.C. Collio Rosso
Tipo di Terreno	Flysch di marne e arenarie di origine eocenica
Metodo di difesa	Lotta antiparassitaria integrata certificata ad impatto ambientale controllato
Sistema di allevamento	Guyot
Epoca di vendemmia	Fine settembre inizio ottobre
Gradazione	14%
Affinamento	Barrique/tonneaux e bottiglia
Temperatura di servizio	16-18°C
Note di degustazione	Rosso rubino intenso. Il profilo olfattivo è complesso e intrigante. Le note di frutta a polpa rossa, quali le ciliegie, la prugna, i frutti di bosco, sono seguite dalle note speziate e balsamiche. In bocca si presenta un assaggio setoso e morbido, con un tannino maturo e equilibrato. Sorprendente la mineralità. Accompagna piatti di carne, soprattutto alla brace.

FIEGL società agricola

Località Lenzuolo Banco 1 Oslavia 34170 Gorizia Italia Tel. +39 0481 547103

Fax +39 0481 549208 www.fieglvini.com info@fieglvini.com

#fiegl



BIANCO MEJA'01

Denominazione	I.G.T. Venezia Giulia
Tipo di terreno	Flysh di marne e arenarie di origine eocenica e
Metodo di difesa	Lotta antiparassitaria integrata certificata ad impatto ambientale controllato
Sistema di allevamento	Guyot
Appassimento	sui graticci per 30 giorni
Epoca di vendemmia	metà settembre
Gradazione	14,5%
Temperatura di servizio	14-16°C
Note di degustazione	Il passito Meja'01 si presenta con un bel colore oro antico. E' un vino dal profilo aromatico molto complesso. Al naso si esprime su dolci aromi di frutta candita, scorza di agrumi, miele con un lieve sentore di caramello in sottofondo. In bocca è ricco e caldo, con una piacevole nota fresca, che non lo fa diventare stucchevole. Molto persistente. Ottimo in abbinamento con il foie gras, oppure con formaggi erborinati o con il Parmigiano.

rose'



FIEGL

Winemakers since 1782



METODO CLASSICO FIEGL ROSE'

Denominazione	Vino Spumante Rosato Brut
Tipo di terreno	Flysch di marne e arenarie di origine eocenica
Metodo di difesa	Lotta antiparassitaria integrata certificata ad impatto ambientale controllato
Epoca di vendemmia	Fine agosto
Sistema di allevamento	Guyot bilaterale
Vitigni	Pinot grigio 100%
Sboccatura	01/08/2017
Gradazione	12,5%
Temperatura di servizio	8 - 10°C
Note di degustazione	Il colore ramato brillante è merito di un uso sapiente della macerazione. Il naso si apre con la crosta di pane, seguita poi dalla frutta matura. Le bollicine sono fini, numerose e non aggressive. In bocca è secco, minerale, con una grande bevibilità. Decisamente uno spumante con carattere. Ottimo abbinato a crostacei crudi, scampi in primis.

FIEGL società agricola

Località Lenzuolo Banco 1 Oslavia 34170 Gorizia Italia Tel +39 0481 547103

Fax +39 0481 549208 www.fieglvini.com info@fieglvini.com

#fiegl