



MARCO FELLUGA®

## DOC FRIULI BIANCO JUST MOLAMATTA



Denominazione	DOC Friuli
Terreno	Costituito durante l'eocene, presenta un'alternanza di marne (limi e argille calcaree) e arenarie (sabbie Cementate e ghiaie).
Forma di allevamento	Guyot
Modalità di raccolta	Manuale
Vinificazione e fermentazione	Dopo la raccolta, le uve vengono separate dal raspo. Il succo e la polpa subiscono una macerazione a freddo, quindi una lieve pressatura che consente la separazione dalle bucce. Il mosto ottenuto viene posto a fermentare in contenitori di acciaio
Affinamento	Il vino viene lasciato riposare circa sei mesi sui lieviti e un mese in bottiglia
Caratteristiche	Giallo paglierino. In fase giovanile si caratterizza per un elegante profumo di frutta fresca che evolve nel tempo assumendo personali note dolci di mela e pera. Avvolgente in bocca, si riconosce per il gusto fruttato e salato. Nel finale si riconoscono gli equilibri dei profumi percepiti all'olfatto
Formato bottiglie	0,750 l – 1,5 l