



## COLLIO BIANCO MOLAMATTA

### DENOMINAZIONE

Collio

### VITIGNO

Pinot Bianco, Friulano e Ribolla Gialla

### TERRENO

Collinare. Costituitosi durante l'eocene presenta un'alternanza di marne (limi e argille calcaree) ed arenarie (sabbie cementate). Impermeabile, provoca lo scorrimento superficiale delle acque con conseguente erodibilità del terreno.

### FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

### MODALITÀ DI RACCOLTA

Manuale

### VINIFICAZIONE

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 dalle uve di Pinot Bianco viene posto a fermentare in botti di rovere, quello ottenuto dalle altre varietà, invece, in vasche d'acciaio. Il vino viene poi lasciato riposare circa un anno sui lieviti e qualche mese in bottiglia.

### CARATTERISTICHE

Colore giallo dorato. In fase giovanile è caratterizzato da un elegante profumo di frutta esotica che evolve nel tempo assumendo note dolci e vanigliate. Gusto avvolgente e persistente. Nel finale presenta un ottimo equilibrio.

### FORMATO BOTTIGLIE

0,75 l - 1,5 l

