



# JUST MOLAMATTA BIANCO FRIULI DOC

**DENOMINAZIONE**  
Friuli DOC

**TERRENO**  
Collinare. Costituito durante l'eocene presenta un'alternanza di marne (limi e argille calcaree) ed arenarie (sabbie cementate).

**VITIGNI**  
Sauvignon, Chardonnay, Pinot Grigio.

**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. Segue la fermentazione in vasche di acciaio. In seguito il vino viene lasciato riposare circa sei mesi sui lieviti e qualche mese in bottiglia.

**CARATTERISTICHE**  
Colore giallo paglierino. In fase giovanile è caratterizzato da un elegante profumo di frutta fresca che evolve nel tempo assumendo note dolci di mela e pera. Gusto avvolgente ed equilibrato dalle caratteristiche note fruttate e, al contempo, salate.

**FORMATO BOTTIGLIE**  
0,75 l - 1,5 l

**GRADAZIONE ALCOLICA**  
12.5% ca.

