



DOC FRIULI BIANCO JUST MOLAMATTA

Наименование
Коллио

Сорт винограда

Пино Бьянко (Pinot Bianco), Фриулано (Friulano) и Риболла Джалла (Ribolla Gialla)

Местность

Холмистая. Образовавшаяся в эпоху эоцена, она представляет собой чередование мергелей (алевролитов и известняковых глин) и песчаников (сцементированных песков). Водонепроницаемая, она вызывает поверхностный поток воды с последующей эрозионностью почвы.

Система возделывания

Guyot (Гюйо)

Способ производства

Ручной сбор

Способ производства

После сбора ягоды отделяют от плодоножки. Сок и мякоть проходят холодную мацерацию, затем легкое прессование, позволяющее отделить кожицу. Далее следует ферментация в стальных резервуарах. Затем полученное вино в течение примерно шести месяцев подвергается брожению, и несколько месяцев выдерживается в бутылках.

Дегустационные характеристики

Соломенно-желтый цвет. В ранней стадии созревания оно характеризуется элегантным ароматом свежих фруктов, который со временем развивается, приобретая ноты сладкие яблока и груши. Обволакивающий и сбалансированный вкус с характерными фруктовыми, и в то же время, солеными нотками.

Формат бутылок

0,75 л - 1,5 л

