



JUST MOLAMATTA DOC FRIULI BIANCO

DENOMINAZIONE

Collio

TERRENO

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

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.

