



DOC FRIULI BIANCO JUST MOLAMATTA

DENOMINAZIONE

Collio

VITIGNO

Pinot Bianco, Friulano e Ribolla Gialla

TERRENO

Collinare. Costitutosi 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. 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

