



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

