



COLLIO BIANCO MOLAMATTA

Bezeichnung
Collio

Rebsorte
Pinot Bianco, Friulano und Ribolla Gialla

Boden
Hügelig. Er entstand im Eozän und besteht aus einer Abfolge von Mergeln (Schluffen und kalkhaltigen Tonen) und Sandsteinen (zementierte Sande). Er ist undurchlässig, so dass Oberflächenwasser abfließt und der Boden erodiert.

Erziehungsform
Guyot

Erntemethode
Von Hand

Weinbereitung
Nach der Ernte werden die Trauben von den Stielen getrennt. Der Saft und das Fruchtfleisch werden kalt eingemaischt und anschließend durch sanftes Pressen von den Schalen getrennt. Der aus den Pinot Bianco-Trauben gewonnene Most wird in Eichenfässern während der aus den anderen Rebsorten gewonnene Most inahltanks vergoren. Anschließend ruht der Wein etwa ein Jahr auf der Hefe und einige Monate in der Flasche.

Eigenschaften
Goldgelbe Farbe. In jungen Jahren zeichnet er sich durch ein elegantes Bouquet nach exotischen Früchten aus, der sich mit der Zeit zu süßen und vanilligen Noten entwickelt. Umhüllender und anhaltender Geschmack. Im Abgang zeigt er eine ausgezeichnete Ausgewogenheit.

Flaschenformat
0,75 l - 1,5 l

