



COLLIO BIANCO MOLAMATTA

Denominación
Collio

Composición varietal
Pinot Bianco, Friulano y Ribolla Gialla

Terreno
Colina. Formado durante el Eoceno, presenta una alternancia de margas (limos y arcillas calizas) y areniscas (arenas cementadas). Impermeable, provoca el deslizamiento del flujo superficial de agua con la consiguiente erosionabilidad del suelo.

Sistema de conducción
Guyot

Modo de recolección
Manual

Vinificación
Después de la cosecha, las uvas se separan del raspón. El jugo y la pulpa pasan por una maceración en frío, luego un ligero prensado que permite la separación de las pieles. El mosto obtenido de las uvas Pinot Bianco se fermenta en barricas de roble, mientras que el mosto obtenido de las demás variedades se deposita en tinas de acero. A continuación, el vino se deja reposar alrededor de un año sobre las lías y unos meses en botella.

Características
Color amarillo dorado. En su fase juvenil se caracteriza por un elegante aroma a frutas exóticas que evoluciona con el tiempo, adoptando notas dulces y avainilladas. Sabor envolvente y persistente. Presenta un excelente equilibrio en el final.

Formato de botellas
0,75 l - 1,5 l

