



DOC FRIULI BIANCO JUST 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. Sigue la fermentación en tinajas de acero. Sucesivamente, el vino se deja reposar unos seis meses sobre lías y algunos meses en botella.

Características
Color amarillo pajizo. En su fase juvenil se caracteriza por un elegante aroma a fruta fresca que evoluciona con el tiempo, adoptando notas dulces de manzana y pera. Paladar envolvente y equilibrado con característicos toques afrutados y salados al mismo tiempo.

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

