



MARCO FELLUGA®

## COLLIO BIANCO MOLAMATTA



<b>Nome</b>	Il Collio Bianco Molamatta è uno dei vini più rappresentativi del Collio e anche uno dei vini più importanti di tutta la produzione della famiglia Marco Felluga. “Molamatta” è il nome delle colline che identifica la zona dove sono situati i vigneti che producono questo vino
<b>Denominazione</b>	DOC Collio
<b>Vitigno</b>	Pinot Bianco, Friulano, Ribolla Gialla
<b>Terreno</b>	Collinare, costituito durante l'eocene, presenta una alternanza di marne (limi e argille calcaree) e arenarie (sabbie cementate). Impermeabile, provoca lo scorrimento superficiale delle acque con conseguente erodibilità del terreno, che porta a una morfologia molto dolce
<b>Forma di allevamento</b>	Guyot
<b>Modalità di raccolta</b>	Manuale
<b>Vinificazione e fermentazione</b>	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 piccole botti di rovere, quello ottenuto dalle altre varietà viene posto a fermentare in contenitori di acciaio
<b>Affinamento</b>	Il vino viene lasciato riposare circa un anno sui lieviti e qualche mese in bottiglia
<b>Colore</b>	Colore giallo dorato
<b>Profumo</b>	In fase giovanile si caratterizza per un elegante profumo di frutta esotica che evolve nel tempo assumendo personali note dolci che ricordano la vaniglia
<b>Gusto</b>	Avvolgente in bocca, grasso e lungo, nel finale presenta un ottimo equilibrio
<b>Formato bottiglie</b>	0,750 l – 1,5 l – 3 l