



MARCO
SCOLARIS

Chardonnay Doc Collio

Vitigno introdotto nel Collio alla fine del secolo scorso che si è adattato molto bene al terroir friulano. Colore giallo paglierino tenue, con limpidi riflessi verdognoli. Il bouquet primaverile lascia trasparire leggere note di frutta a pasta bianca. La finezza dell'alcolicità si fonda perfettamente con la spiccata freschezza.

CARATTERISTICHE

Allevamento: doppio capovolto (cappuccino) e guyot

Terreno: marne ed arenarie stratificate di origine eocenica con esposizione a mezzogiorno

Resa uva: 85 q.li/ha.

Desità d'impianto: 5000 piante/ha.

Vinificazione: in bianco con pressatura soffice, pulitura del mosto per decantazione, fermentazione a temperatura controllata di 18°- 20° C per 15-20 giorni

Affinamento: 2 mesi in bottiglia

Temperatura di servizio: 12° - 14° C

Gradazione alcolica: 12.50% vol.

Abbinamenti gastronomici: formaggio Montasio mezzano, minestra di verdure, spaghetti alle vongole, petto di pollo alla piastra



A variety introduced in the Collio at the end of the last century that has adapted well to the Friulian terroir. Light straw-yellow with greenish highlights. The spring flowers bouquet reveals slight notes of white fruits. The fineness of the alcoholic content blends in perfectly with its outstanding crispness.

CHARACTERISTICS

Vine training system: double arched cane (cappuccina) and guyot

Soil type: marls and stratified sandstone of Eocene origin, vineyards facing South

Yield per hectare: 85 quintals of grapes

Average planting density: 5000 rootstocks per hectare

Vinification: grapes fermented without skins after soft pressing, clarification of the must is accomplished by setting, fermentation under a controlled temperature of 18° - 20° for 10-15 days.

Refinement: aged in bottle for 2 months

Serving temperature: 12° - 14° C

Alcohol: 12.50% vol.

Pairing: Moderately mature Montasio cheese, vegetable soup, spaghetti in clam sauce, grilled chicken