



MARCO
SCOLARIS

Malvasia Doc Collio

Vitigno originario dalla Grecia, presente in Istria già dal 1300. Dal colore paglierinolucente, emana un profumo caratteristico: fruttato, con note quasi mature, ampio e delicatamente aromatico. Il gusto è morbido e signorile, di sapidità e freschezza intrigante.

CARATTERISTICHE

Allevamento: doppio capovolto (cappuccino) e guyot

Terreno: marne ed arenarie stratificate di origine eocenica

Resa uva: 80 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 14°- 16° C per 15-20 giorni

Affinamento: 8 mesi in botti di cemento e 2 mesi in bottiglia

Temperatura di servizio: 12°- 14° C

Gradazione alcolica: 13.00% vol.

Abbinamenti gastronomici: da sposare con i piatti di more o verdure sostanziosi, pesce o carne bianca al forno



Native of Greece, it was present in Istria already in the 1300s. Bright straw-yellow in colour, it offers a characteristic bouquet: fruity, with near to mature notes, ample and delicately aromatic. In the mouth it is soft and elegant, and shows an intriguing sapidity and crispness.

CHARACTERISTICS

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

Soil type: stratified Eocene marl and sandstone

Yield per hectare: 80 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 14°- 16° for 10-15 days.

Refinement: 8 months in cement tanks and aged in bottle for 2 months

Serving temperature: 12°- 14° C

Alcohol: 13.00% vol.

Pairing: it perfectly blends with seafood or greens rich dishes, baked fish or poultry meat