



MARCO  
SCOLARIS

## Ribolla Gialla Doc Collio

Vitigno antichissimo presente in regione fin dal 1300. Il colore è giallo paglierino con riflessi verdognoli. Le note dei fiori di castagno armonizzano con il sapore degli agrumi e l'aroma della frutta esotica: pieno, suadente, di buona acidità e con retrogusto aromatico.

### 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:** secondo natura

**Abbinamenti gastronomici:** perfetto come aperitivo, con formaggi, verdure pastellate, piatti a base di pesce



*Very ancient vine present in the Country of Gorizia since 1300.*

*The color is straw yellow with greenish reflections. The notes of the flowers of chestnut harmonize with citrus scent and exotic fruit aroma: full, mellow, displaying a good crispness and with an aromatic aftertaste.*

### 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:** soft pressing, purification of the must and fermentation without marc at controlled temperature of 18°- 20° for 15-20 days.

**Refinement:** aged in bottle for 2 months

**Serving temperature:** 12°- 14° C

**Alcohol:** natural

**Pairing:** perfect as an appetizer, with cheese, battered vegetables and seafood