



MARCO
SCOLARIS

Sauvignon Doc Collio

Ottenuto dalla vinificazione in purezza dell'uva Sauvignon R3, clone tipicamente friulano. Colore giallo paglierino con riflessi tendenti al verdognolo. Il profumo è quasi selvatico, con sensazioni di peperone giallo, salvia, pesca e una nota di foglia di pomodoro. Nerbo morbido ed elegante, con lunga persistenza aromatica.

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: 3 mesi in botti di cemento e 2 mesi in bottiglia

Temperatura di servizio: 12°- 14° C

Gradazione alcolica: 12.50% vol.

Abbinamenti gastronomici: risotto ai funghi, carpaccio di tonno, spaghetti alla scogliera, pesce alla griglia

Derives entirely from the vinification of Sauvignon R3 grapes, typical clone of Friuli Venezia Giulia. Straw-yellow with greenish highlights. Its bouquet is almost gamy, with sensations of yellow pepper, sage, peach and a hint of tomato-leaf. Soft and refined backbone, it finishes with a long aromatic persistence.

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 10-15 days.

Refinement: 3 months in cement tanks and aged in bottle for 2 months

Serving temperature: 12°- 14° C

Alcohol: 12.50% vol.

Pairing: mushrooms risotto, tuna carpaccio, shellfish spaghetti, grilled fish

