



MARCO
SCOLARIS

Refosco dal Peduncolo Rosso Friuli Isonzo

Vitigno autoctono, antichissimo, rappresentativo della “terra rossa” della piana isontina. Ha un colore rubino acceso che assicura un'intensa complessità olfattiva: la mora si fonde con la frutta rossa matura. Sapore asciutto e austero. Di buon corpo, con tannini delicati e rotondi.

CARATTERISTICHE

Allevamento: guyot

Terreno: argilloso-ghiaioso di origine alluvionale

Resa uva: 90 q.li/ha.

Densità d'impianto: 5000 piante/ha.

Vinificazione: macerazione sulle bucce da 8 a 10 giorni a temperatura controllata di 25°- 28°C

Affinamento: 5 mesi in botti di cemento e 2 mesi in bottiglia

Temperatura di servizio: 14°- 16°C

Gradazione alcolica: 12.50% vol.

Abbinamenti gastronomici: grigliate miste, gnocchi al ragù, gulasch, stinco di vitello

Ancient grape variety native to the “red soils” of the Isonzo river plain. It has a deep ruby-red colour and offers an intense and complex nose: blackberries blending with ripe red fruits. The flavour is dry and austere. It has a well-balanced body, with delicate and round tannins.

CHARACTERISTICS

Vine training system: guyot

Soil type: clay-pebbly soil of alluvial origin

Yield per hectare: 90 quintals of grapes

Average planting density: 5000 rootstocks per hectare

Vinification: maceration on the skins for 8 up to 10 days at controlled temperature of 25°- 28°C

Refinement: 5 months in cement tanks and aged in bottle for 2 months

Serving temperature: 14°- 16°C

Alcohol: 12.50% vol.

Pairing: mixed grills, gnocchi al ragu, goulash, veal shank

