



MARCO
SCOLARIS

Cabernet Franc Doc Collio

Vino ottenuto dall'omonimo vitigno. Colore rubino carico con riflessi leggermente scuri. Il profumo speziato è intenso e persistente grazie anche al sentore di peperone rosso. Struttura morbido-tannica. Franco e dal forte carattere al palato.

CARATTERISTICHE

Allevamento: doppio capovolto (cappuccina)

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

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



Wine made from the grapes of the homonymous variety. It has a deep ruby-red colour with slightly darker hues. The spicy bouquet is intense and persistent thanks also to a hint of red pepper. The structure is soft-tannic. Franc, with a bold character in the mouth.

CHARACTERISTICS

Vine training system: double arched cane (cappuccina)

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

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 concrete tanks and aged in bottle for 2 months

Serving temperature: 14°- 16°C

Alcohol: 12.50% vol.

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