



MARCO
SCOLARIS

Pinot Grigio Blush Doc Friuli

Deriva dalla vinificazione in purezza del Pinot Grigio con macerazione sulle bucce nottetempo. Color giallo luminoso con sfumature di color rosa buccia di cipolla friulana. Il bouquet è intenso con sentori di agrumi e fiori bianchi e delle note fruttate di ribes e visciola. Sul finale armonizza la crosta di pane.

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 di 1 notte

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

Temperatura di servizio: 14°- 16°C

Gradazione alcolica: 13% vol.

Abbinamenti gastronomici: Finger food a base di pesce in aperitivo, primi di pesce e carni bianche

It derives from the single-variety vinification of Pinot Grigio with overnight maceration on the skins. Bright yellow color with hints of Friulian onion skin pink. The bouquet is intense with hints of citrus and white flowers and fruity notes of currant and sour cherry. The bread crust harmonizes on the finish.

CHARACTERISTICS

Vine training system: guyot

Soil type: clayey-gravelly of alluvial origin

Yield per hectare: 90 quintals of grapes

Average planting density: 5000 rootstocks per hectare

Vinification: maceration on the skins for 1 night

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

Serving temperature: 14°- 16°C

Alcohol: 13% vol.

Pairing: fish-based finger food as an aperitif, fish and white meat first courses

