



MARCO
SCOLARIS

Pinot Grigio Doc Collio

È uno dei principali vini del Collio: colore giallo paglierino con lievi sfumature cenerine. Profumo elegante e complesso che tiene insieme fini note di frutta fresca, quasi esotica, con fiori d'acacia ed un sentore di crosta di pane. Al palato offre una solida struttura, determinata e delicata insieme.

CARATTERISTICHE

Allevamento: doppio capovolto (cappuccina) e guyot

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

Resa uva: 85 q.li/ha.

Densità 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: 12.5% vol.

Abbinamenti gastronomici: spaghetti ai frutti di mare, pesce al forno



It is one of the main wines of the Collio: straw yellow color with slight ash nuances. Elegant and complex scent that holds together fine notes of fresh fruit, almost exotic, with flowers of acacia and a hint of bread crust. On the palate offers one solid structure, determined and delicate together.

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: grapes fermented without skins after soft pressing, clarification of the must is accomplished by setting, fermentation under a controlled temperature of 18°- 20° for 15-20 days

Refinement: 8 months in concrete tanks and aged in bottle for 2 months

Serving temperature: 12°- 14°C

Alcohol: 12.5% vol.

Pairing: shellfish spaghetti, baked fish