



MARCO
SCOLARIS

Ribolla Gialla Doc Collio

Vitigno antichissimo presente in regione fin dal 1300. Il colore è giallo paglierino con riflessi verdognoli. Le note dei fiori di castagno armonizzano con il sapore degli agrumi e l'aroma della frutta esotica: pieno, suadente, di buona acidità e con retrogusto aromatico.

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: 2 mesi in bottiglia

Temperatura di servizio: 12°- 14°C

Gradazione alcolica: 12.5% vol.

Abbinamenti gastronomici: perfetto come aperitivo, con formaggi, verdure pastellate, piatti a base di pesce



Very ancient vine present in the Country of Gorizia since 1300. The color is straw yellow with greenish reflections. The notes of the flowers of chestnut harmonize with citrus scent and exotic fruit aroma: full, mellow, displaying a good crispness and with an aromatic aftertaste.

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: aged in bottle for 2 months

Serving temperature: 12°- 14°C

Alcohol: 12.5% vol.

Pairing: perfect as an appetizer, with cheese, battered vegetables and seafood