



MARCO
SCOLARIS

Verduzzo Friulano

IGT Venezia Giulia



Tradizionale vino da dessert, ottenuto con uve dell'omonimo vitigno. Colore giallo dorato intenso e risplendente. Delizia all'olfatto. Netti sentori di frutta candita e antiche spezie delle farmacie di una volta. Morbido e aristocratico, dolce e lievemente tannico. Esito di miele.

CARATTERISTICHE

Allevamento: guyot

Terreno: marnoso-argilloso

Resa uva: 100 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: 10°- 12°C

Gradazione alcolica: 12.5% vol.

Abbinamenti gastronomici: formaggi erborinati con miele e mostarde, gubana friulana, strudel, pasticceria

Traditional dessert wine, made from grapes of the homonymous variety. It has a bright and intense golden yellow colour. A delight for the nose. Defined hints of candied fruit and spice of ancient pharmacies. Soft and aristocratic, sweet and slightly tannic. Features a honey finish.

CHARACTERISTICS

Vine training system: guyot

Soil type: marly and clay soil

Yield per hectare: 100 quintals of grapes

Average planting density: 5000 rootstocks per hectare

Vinification: soft pressing, purification of the must and fermentation without mare at controlled temperature of 18-20°C for 15-20 days

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

Serving temperature: 10°- 12°C

Alcohol: 12.5% vol.

Pairing: blue cheeses with honey and mustard, Gubana, Strudel, pastries