



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: due mesi in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12°-14° C.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12.50% vol.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Salame stagionato con polenta, prosciutto crudo, risotto di laguna, branzino al forno, polpette fritte.

It is one of main wines of the Collio: straw yellow with a slight ash-grey hue. Elegant and complex bouquet. Very fine notes of fresh, maybe exotic fruits, and acacia flowers can be distinguished together with a hint of bread crust. In the mouth it offers a solid, determined yet delicate backbone.

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

REFINEMENT: aged in bottle for two months.

SERVING TEMPERATURE: 12°-14° C.

ALCOHOL: 12.50% vol.

FOOD PAIRINGS:

Seasoned salami with polenta, raw ham risotto with lagoon fish, oven roasted sea-bass, fried meatball.