



AZIENDA
MARCO
SCOLARIS

CABERNET SAUVIGNON DOC COLLIO



Affinato in barrique per sei mesi, si presenta di un color rosso rubino carico con orli violacei. Profumo intenso dove una confettura di frutti di bosco si stende su un fondo vanigliato. Corposo e aromatico. Asciutto e persistente.

CARATTERISTICHE:

ALLEVAMENTO: doppio capovolto (cappuccina)

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

RESA UVA: 90 q.li/ha.

DENSITÀ D'IMPIANTO: 5000 piante/ha.

VINIFICAZIONE: macerazione sulle bucce da 8 a 10 giorni a temperatura controllata di 25°-28°C

AFFINAMENTO: 9 mesi in barrique di rovere e 3 mesi in bottiglia

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°-18° C

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% vol.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: salame all'aceto balsamico, gnocchi al ragù di pennuti di palude, lepre in umido

It is aged in barrique for six months; it has an intense ruby-red colour with purple shades. The bouquet is intense, recalling wild berry jam over a delicate vanilla finish. Full bodied and aromatic. Dry and persistent.

CHARACTERISTICS:

VINE TRAINING SYSTEM: double arched cane (cappuccina)

SOIL TYPE: marls and stratified sandstone of Eocene origin, vineyards facing South

YELD PER HECTARE: 90 quintals of grapes

AVERAGE PLANTING DENSITY: 5000 rootstocks per hectare

VINIFICATION: maceration on the skins for 8 up to 10 days at controlled temperature of 25°-28°C

REFINEMENT: 9 months in cement tanks and aged in bottle for 2 months

SERVING TEMPERATURE: 16°-18° C

ALCOHOL: 13% vol.

PAIRING: salami with balsamic vinegar, gnocchi and marsh birds ragu, stewed hare