

AZIENDA
MARCO
SCOLARIS

FRIULANO DOC COLLIO



È il più tradizionale dei vitigni friulani risalente all'antichità. Documenti della Contea di Gorizia citano il vino tocai friulano già nel 1300. Ha un colore giallo paglierino lucente con riflessi verdognoli. Il suo profumo evidenzia sentori di pera e mela, erbe essiccate con un tipico finale di mandorla. Al gusto ha buona morbidezza, ben equilibrato e dalla vivace freschezza, leggermente amarognolo. È il vino friulano per eccellenza.

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: 12.50% vol.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: branzino e ombrina alla griglia, prosciutto crudo e salame

This is the most typical Friulian grape variety since ancient times. Some documents of the County of Gorizia mention Tocai Friulano wine already in the fourteenth century. It has a brilliant strawyellow colour with greenish hues. Its bouquet has a scent of pear and apple, dried grass with a typical aftertaste of almonds. It has a good smoothness; it is balanced with an intense freshness and slightly bitter. It is the Friulian wine "par excellence".

CHARACTERISTICS:

VINE TRAINING SYSTEM: double arched cane (cappuccina) and guyot

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

YELD 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: 3 months in cement tanks and aged in bottle for 2 months

SERVING TEMPERATURE: 12°-14° C

ALCOHOL: 12.50% vol.

PAIRING: grilled sea bass or umbrine, raw ham and artisanal salami