



AZIENDA
MARCO
SCOLARIS

SAUVIGNON DOC COLLIO



Ottenuto dalla vinificazione in purezza dell'uva Sauvignon R3, clone tipicamente friulano. Colore giallo paglierino con riflessi tendenti al verdognolo. Il profumo è quasi selvatico, con sensazioni di peperone giallo, salvia, pesca e una nota di foglia di pomodoro. Nerbo morbido ed elegante, con lunga persistenza aromatica.

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: risotto ai funghi, carpaccio di tonno, spaghetti alla scogliera, pesce alla griglia

Derives entirely from the vinification of Sauvignon R3 grapes, typical clone of Friuli Venezia Giulia. Straw-yellow with greenish highlights. Its bouquet is almost gamy, with sensations of yellow pepper, sage, peach and a hint of tomato-leaf. Soft and refined backbone, it finishes with a long aromatic persistence.

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: mushrooms risotto, tuna carpaccio, shellfish spaghetti, grilled fish