



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