

AZIENDA
MARCO
SCOLARIS

MALVASIA DOC COLLIO

Vitigno originario dalla Grecia, presente in Istria già dal 1300. Dal colore paglierinolucente, emana un profumo caratteristico: fruttato, con note quasi mature, ampio e delicatamente aromatico. Il gusto è morbido e signorile, di sapidità e freschezza intrigante.

CARATTERISTICHE:

ALLEVAMENTO: doppio capovolto (cappuccina) e guyot

TERRENO: marne ed arenarie stratificate di origine eocenica

RESA UVA: 80 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 14°-16° C per 15-20 giorni

AFFINAMENTO: 8 mesi in botti di cemento e 2 mesi in bottiglia

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12°-14° C

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% vol.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: da sposare con i piatti di mare o verdure sostanziosi, pesce o carne bianca al forno

Native of Greece, it was present in Istria already in the 1300s. Bright straw-yellow in colour, it offers a characteristic bouquet: fruity, with near to mature notes, ample and delicately aromatic. In the mouth it is soft and elegant, and shows an intriguing sapidity and crispness.

CHARACTERISTICS:

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

SOIL TYPE: stratified Eocene marl and sandstone

YIELD PER HECTARE: 80 quintals of grapes

AVERAGE PLANTING DENSITY: 5000 rootstocks per hectare

VINIFICATION: grapes fermented without skins after soft pressing, clarification of the must is accomplished by setting, fermentation under a controlled temperature of 14°-16° for 10-15 days.

REFINEMENT: 8 months in cement tanks and aged in bottle for 2 months

SERVING TEMPERATURE: 12°-14° C

ALCOHOL: 13% vol.

PAIRING: it perfectly blends with seafood or greens rich dishes, baked fish or poultry meat

