



AZIENDA
MARCO
SCOLARIS

PINOT GRIGIO DOC COLLIO



È uno dei principali vini del Collio: colore giallo paglierino con lievi sfumature cenerine. Profumo elegante e complesso che tiene insieme fini note di frutta fresca, quasi esotica, con fiori d'acacia ed un sentore di crosta di pane. Al palato offre una solida struttura, determinata e delicata insieme.

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: spaghetti ai frutti di mare, pesce al forno

It is one of the main wines of the Collio: straw yellow color with slight ash nuances. Elegant and complex scent that holds together fine notes of fresh fruit, almost exotic, with flowers of acacia and a hint of bread crust. On the palate offers one solid structure, determined and delicate together.

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: shellfish spaghetti, baked fish