



MARCO
SCOLARIS



MERLOT DOC COLLIO

Vino ottenuto dall'omonimo vitigno. Il colore è rosso rubino brillante con riflessi violacei. Offre un gradevole bouquet di violetta su un crescendo di note di mora, lampone, prugna e ciliegia. Il sapore è asciutto, pieno e giustamente tannico. Un'inaspettata morbidezza mitiga il fondo amarognolo.

CARATTERISTICHE:

ALLEVAMENTO: doppio capovolto (cappuccina).

TERRENO: marne ed arenarie stratificate di origine eocenica con esposizione a mezzogiorno.

RESA UVA: 90 q.li/ha.

DENSITÀ D'IMPIANTO: 5000 piante/ha.

VINIFICAZIONE: macerazione sulle bucce da 8 a 10 giorni a temperatura controllata di 25°-28° C.

AFFINAMENTO: due mesi in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14°-16° C.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12.50% vol.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Affettati misti, orzo e fagioli, anatra al forno, costa in umido con verze, carni alla griglia.

Wine made from the grapes of the homonymous variety. It is bright ruby red with purple hues. It offers a very pleasant bouquet of violets over an increasing aroma of bramble, raspberry, prune and cherry. The flavour is dry, full, with balanced tannins. An unexpected smoothness mitigates the slightly bitter finish.

CHARACTERISTICS:

VINE TRAINING SYSTEM: double arched cane (cappuccina).

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

YIELD PER HECTARE: 90 quintals of grapes.

AVERAGE PLANTING DENSITY: 5000 rootstocks per hectare.

VINIFICATION: maceration on the skins for 8 up to 10 days at controlled temperature of 25°- 28° C.

REFINEMENT: aged in bottle for two months.

SERVING TEMPERATURE: 14°- 16° C.

ALCOHOL: 12.50 % vol.

FOOD PAIRINGS:

Salami, ham and other sliced meats, barley and beans soup, oven roasted duck, stewed rib with Savoy cabbage, grilled meat.