



MARCO
SCOLARIS

TRAMINER AROMATICO IGT DELLE VENEZIE

Deriva dalla vinificazione in purezza delle uve prodotte dall'omonimo vitigno. Colore giallo paglierino scarico con leggere sfumature verdognole. Profumo fine e intenso: un ventaglio aromatico di frutta tropicale si sposa alla ginestra. Secco, aromatico, persistente.

CARATTERISTICHE:

ALLEVAMENTO: guyout.
TERRENO: marnoso-argilloso.
RESA UVA: 100 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: due mesi in bottiglia.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°-12° C.
GRADAZIONE ALCOLICA: 12.50% vol.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Ostriche crude, sushi, filetto di branzino marinato

Derives entirely from the vinification of the grapes of the homonymous variety. It is pale straw-yellow with slight greenish hues. Fine and intense bouquet: a broad aromatic blend of tropical fruit and broom. Dry, aromatic, persistent.

CHARACTERISTICS:

VINE TRAINING SYSTEM: guyot.
SOIL TYPE: marly and clay soil.
YIELD PER HECTARE: 100 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: aged in bottle for two months.
SERVING TEMPERATURE: 10°- 12° C.
ALCOHOL: 12.50% vol.

FOOD PAIRINGS:

Oysters, sushi, marinated sea-bass fillet