



MARCO
SCOLARIS

VERDUZZO FRIULANO IGT VENEZIA GIULIA

Tradizionale vino da dessert, ottenuto con uve dell'omonimo vitigno. Colore giallo dorato intenso e risplendente. Delizia all'olfatto. Netti sentori di frutta candita e antiche spezie delle farmacie di una volta. Morbido e aristocratico, dolce e lievemente tannico. Esito di miele.

CARATTERISTICHE:

ALLEVAMENTO: guyot

TERRENO: marnoso-argilloso

RESA UVA: 100 q.li/ha

DENSITÀ D'IMPIANTO: 5000 piante/ha

VINIFICAZIONE: macerazione a freddo per qualche giorno e 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% vol.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Formaggi erborinati con miele e mostarde, gubana friulana, strudel, pasticceria secca.

Traditional dessert wine, made from grapes of the homonymous variety. It has a bright and intense golden yellow colour. A delight for the nose. Defined hints of candied fruit and spice of ancient pharmacies. Soft and aristocratic, sweet and slightly tannic. Features a honey finish.

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: maceration at low temperature for a few days than purification of the must and fermentation 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% vol.

FOOD PAIRINGS:

Marbled cheeses with honey and mustard, Gubana, Strudel, dry cakes.