Se il vino è questione di sensi,
affidati a chi ha il sesto senso.

Friuli Venezia Giulia | Marco Scolaris

Sauvignon

Collio Doc

Proprietà	Famiglia Scolaris
Inizio attività	1924
Vitivinicoltura	Tradizionale
Ettari	25
BTG prodotte	120.000



SAUVIGNON

Vino bianco

Codice 50356

Annata s.a.
Tipologia Bianco fermo
Colore Bianco
Territorio Collio
Vitigni Sauvignon

Sostenibilità Convenzionale
Vitigni Sauvignon 100%
Vinificazione In bianco con pressatura soffice, pulitura del mosto per decantazione, fermentazione a temperatura controllata di 18°- 20° C per 15-20 giorni
Suolo Marne ed arenarie stratificate di origine eocenica
Abbinamento Risotto ai funghi, carpaccio di tonno, spaghetti alla scogliera, pesce alla griglia
Vista Colore giallo paglierino con riflessi tendenti al verdognolo.
Olfatto Il profumo è quasi selvatico, con sensazioni di peperone giallo, salvia, pesca e una nota di foglia di pomodoro.
Gusto Nerbo morbido ed elegante, con lunga persistenza aromatica.
Affinamento 3 mesi in botti di cemento e 2 mesi in bottiglia
Sistema di allevamento Doppio capovolto (cappuccino) e guyot
Sesto d'impianto 5000 ceppi/ha
Resa per ettaro 85 q.li/ha
Grado alcolico 12,50 % vol
Temperatura di servizio 8°-10°