



MARCO  
SCOLARIS

VINI BIANCHI

SAUVIGNON  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA  
COLLIO

Ottenuto dalla vinificazione in purezza dell'uva Sauvignon R3, clone tipicamente friulano. Colore giallo paglierino con riflessi tendenti al verdognolo. Il profumo è quasi selvatico, con sensazioni di peperone giallo, salvia, pesca e una nota di foglia di pomodoro. Nerbo morbido ed elegante, con lunga persistenza aromatica.

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: due mesi in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12°-14° C.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12.50% vol.

WHITE WINES

SAUVIGNON  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA  
COLLIO

Derives entirely from the vinification of Sauvignon R3 grapes, typical clone of Friuli Venezia Giulia. Straw-yellow with greenish highlights. Its bouquet is almost gamy, with sensations of yellow pepper, sage, peach and a hint of tomato-leaf. Soft and refined backbone, it finishes with a long aromatic persistence.

VINE TRAINING SYSTEM: double arched cane (cappuccina) and guyot.

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

YIELD 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: aged in bottle for two months.

SERVING TEMPERATURE: 12°-14° C.

ALCOHOL: 12.50% vol.



Scolaris Vini S.r.l. - Via Boschetto, 4  
34070 S. Lorenzo Isontino (GO) - IT  
Tel. +39 0481.809920 - Fax +39 0481.80024  
scolaris@scolaris.it | www.scolaris.it

