

VINI BORTOLUSSO



Zona di produzione: Italia, Friuli Venezia Giulia
Località: San Gervasio - Carlino (UD)

Sistema di allevamento: Goujot o cappuccina

Periodo di vendemmia: Solitamente i primi di

Metodo di raccolta: Manuale e meccanica

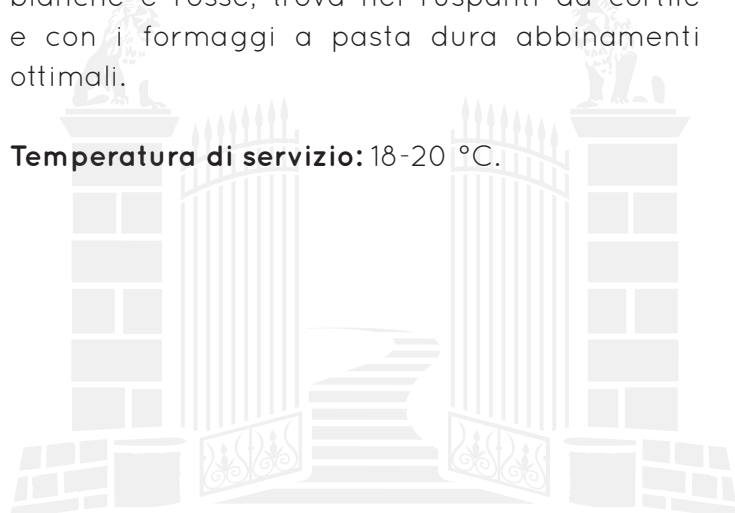
Vinificazione: L'uva viene pigiata sofficientemente e il mosto viene messo a fermentare per circa 10/15 gg a temperatura controllata tra i 25-27°C con l'aiuto di enzimi e lieviti selezionati. Dopo un periodo, circa tre mesi, passato in botti d'acciaio, il Merlot "Lamis" viene travasato in botti di rovere francese di circa 500 lt per l'affinamento e vi rimane fino al completamento. Dopo l'imbottigliamento viene lasciato "riposare" per circa 6 mesi prima della vendita.

Colore: Rosso rubino intenso tendente al violaceo con l'invecchiamento.

Caratteristiche: Profumo leggermente erbaceo con sentori di lampone e mirtillo, di corpo robusto, sapido.

Abbinamenti: Ben abbinato con arrostiti di carni bianche e rosse, trova nei ruspanti da cortile e con i formaggi a pasta dura abbinamenti ottimali.

Temperatura di servizio: 18-20 °C.





Production zone: Italia, Friuli Venezia Giulia

Locality: San Gervasio - Carlino (UD)

Training system: Goujot o cappuccina

Harvest period: Usually early October

Harvest method: Hand-picking and mechanical harvesting

Winemaking: The grapes are soft-pressed and the must is allowed to ferment for about 10-15 days at a controlled temperature of 25-27°C with an inoculum of enzymes and cultured yeasts. The wine spends for about six months in steel tanks and is then racked into 500 lt French oak casks, where it remains to mature for about one year. After going into bottle, the wine is allowed to age for six more months before release to market.

Color: Intense ruby red tending to purple with aging.

Features: Slightly herbaceous aroma with hints of raspberry and blueberry, robust and sapid body.

Food matchings: An excellent partner for white and red meat roasts; particularly successful with free-range poultry or hard-paste cheeses.

Serving temperature: 18-20 °C

Anbaugebiet: Italien, Friaul Julisch Venetien

Urlaubsort: San Gervasio - Carlino (UD)

Weinbausystem: Goujot oder cappuccina

Lesezeit: Normalerweise Anfang Oktober

Ernte: Per Hand und maschinell

Weinbereitung: Schonende Pressung; Maischestandzeit 10-15 Tage bei kontrollierter Temperatur von 25-27°C. Vergoren mit natürlicher Hefe und Enzymen im Inxotank. Nach etwa 3 Monaten kommt der Wein in 500 Liter-Holzfässer aus Frankreich, in denen er etwa ein Jahr lagert. Nach der Abfüllung ruhen die Flaschen nochmals 6 Monate, bevor der Wein in den Verkauf gelangt.

Farbe: Intensives Rubinrot, das mit zunehmendem Alter zu Purpur neigt.

Duft- und Geschmacksnoten: Leicht kräuteriger Duft mit Himbeer- und Heidelbeernoten, mit einem robusten, fruchtigen Körper.

Speisenempfehlung: Passt gut zu geröstetem weißem und rotem Fleisch mit Hartkäse.

Serviertemperatur: 18-20 °C.