

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 ottobre

Metodo di raccolta: Manuale e meccanica

Vinificazione: L'uva viene pigiata sofficemente 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.

Colore: Rosso rubino

Caratteristiche: Presenta un bouquet pieno e fragrante con profumi di lampone, mora e mirtillo. Ha gusto gradevole, secco, armonico, sapido con leggero sapore erbaceo.

Abbinamenti: È indicato con piatti a base di carni rosse, arrostiti, pollame, coniglio, bene abbinato ai formaggi semistagionati locali. Ottimo con il "Bisàto in spèo" (Anguilla allo spiedo).

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.

Color: Lustrous ruby red.

Features: Accompanied by pervasive wafts of raspberries, blackberries and blueberries over pleasing dryness, mouthfilling texture and savouriness lifted by a hint of fresh greens.

Food matchings: Recommended with red meats, roasts, poultry, rabbit or Friuli's moderately mature cheeses. Outstanding with "bisàto in spèò" (spit-roast eel).

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: Nach einer sanften Pressung wird der Traubenmost bei einer kontrollierten Temperatur von 25- 27°C mit Hilfe von Weinhefe und Enzymen während 10-15 Tagen zur Gärung gebracht.

Farbe: Wein mit rubinroter Farbe und vollem.

Duft- und Geschmacksnoten: Wohlriechendem Bouquet, das an Himbeere, Brom- und Blaubeere erinnert. Er hat einen angenehmen Geschmack, ist körpertrocken, harmonisch und wohlschmeckend mit einem an Kräuter erinnernden Aroma.

Speisenempfehlung: Es wird zu Gerichten empfohlen, die auf rotem Fleisch, Braten, Geflügel und Kaninchen basieren und gut zu lokalem halbreifen Käse passen. Dieser Wein passt ausgezeichnet zu Aal am Spieß ("Bisàto in spèò").

Serviertemperatur: 18-20 °C.