

VINI BORTOLUSSO



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

Sistema di allevamento: Goujot o cappuccina

Periodo di vendemmia: Solitamente a fine settembre

Metodo di raccolta: Manuale e meccanica

Vinificazione: L'uva viene pigiata sofficemente ed il mosto ottenuto viene raffreddato per favorire la decantazione e, a travaso avvenuto, si inoculano i lieviti selezionati. La fermentazione avviene a temperatura controllata tra i 16-18° C.

Colore: Giallo dorato e ramato.

Caratteristiche: Vino di corpo, armonico, marcato nei profumi e nei sapori.

Abbinamenti: Re delle grigliate di pesce, supporta agevolmente tutti i crostacei.

Temperatura di servizio: 8-10 °C.





Production zone: Italia, Friuli Venezia Giulia

Locality: San Gervasio - Carlino (UD)

Training system: Goujot o cappuccina

Harvest period: Usually Mid-September

Harvest method: Hand-picking and mechanical harvesting

Winemaking: Must from the soft-crushed grapes is cooled and allowed to settle before racking and inoculation with cultured yeasts. Fermentation is carried out at a controlled temperature of 16-18°C.

Color: Onionskin-tinged golden yellow.

Features: Distinctive aromatics and a full, elegant body.

Food matchings: First choice for grilled fish with enough structure for crustaceans of all kinds.

Serving temperature: 8-10 °C.

Anbaugebiet: Italien, Friaul Julisch Venetien

Urlaubsort: San Gervasio - Carlino (UD)

Weinbausystem: Goujot oder cappuccina

Lesezeit: Normalerweise Mitte September

Ernte: Per Hand und maschinell

Weinbereitung: Die Trauben werden sanft gepresst und die so gewonnene Maische wird sofort abgekühlt, um eine schnelle Klärung einzuleiten. Nach erfolgter Umfüllung wird ausgewählte Weinhefe beigemischt. Die Gärung erfolgt bei kontrollierter Temperatur von 16-18°C.

Farbe: Goldener Wein mit rötlichen Reflexen.

Duft- und Geschmacksnoten: Körperreicher und harmonischer Wein mit intensivem Duft und Geschmack.

Speisenempfehlung: Ideal zu gegrilltem Fisch und hervorragender Begleiter zu Krustentieren.

Serviertemperatur: 8-10 °C.