

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 metà 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 gradi con l'aiuto di enzimi e lieviti selezionati.

Colore: Rosso rubino carico con riflessi violacei.

Caratteristiche: Leggermente erbaceo con sentori di prugna secca, mora selvatica e sottobosco. Sapido, leggermente tannico, di corpo, piacevolmente amarognolo.

Abbinamenti: Rosso da pasto, ben si sposa con arrostiti di carni bianche e umidi.

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 Mid-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: Deep purple-veined ruby.

Features: Faintly grassy prune, bramble and forest floor aromatics; full, savoury palate, faintly astringent with a pleasing twist of bitterness.

Food matchings: A through-the-meal red that is at its best with white meat roasts and stews.

Serving temperature: 18-20 °C

Anbaugebiet: Italien, Friaul Julisch Venetien

Urlaubsort: San Gervasio - Carlino (UD)

Weinbausystem: Goujot oder cappuccina

Lesezeit: Normalerweise Mitte Oktober

Ernte: Per Hand und maschinell

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

Farbe: Wein mit kräftiger rubinroter Farbe und veilchenblauen Reflexen.

Duft- und Geschmacksnoten: Sein leicht nach Kräutern duftendes Aroma erinnert an Dörrpflaume, Brombeere und Unterholz. Er ist vollschmeckend, leicht tanninhaltig, körperreich und besitzt eine angenehme, leicht bittere Note.

Speisenempfehlung: Ideal als Tischrotwein eignet er sich hervorragend zu gebratenem hellen Fleisch oder Schmorfleisch.

Serviertemperatur: 18-20 °C.