

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 settembre

Metodo di raccolta: Manuale e meccanica

Vinificazione: L'uva viene pigiata sofficemente. Dopo la pressatura il mosto viene raffreddato per favorire la decantazione e, a travaso avvenuto, si inoculano i lieviti selezionati. La fermentazione avverrà ad una temperatura di 16-18° C.

Colore: Giallo paglierino brillante.

Caratteristiche: Profumo fine e persistente. Sapore asciutto, di corpo.

Abbinamenti: Grigliate di pesce, molto consigliato è l'abbinamento anche con zuppa di pesce.

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: The grapes are soft crushed. The pressed must is cooled and allowed to settle before racking and inoculation with cultured yeasts. Fermentation is carried out at a temperature of 16-18°C.

Color: Bright straw yellow.

Features: Fine and persistent aroma. Dry, full-bodied taste.

Food matchings: Recommended as a partner for grilled fish and especially for fish soup.

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: Schonende Pressung. Der Traubenmost wird abgekühlt, um eine schnelle Klärung zu erzielen. Nach dem Umfüllen Zugabe natürlicher Hefe und Gärung bei kontrollierter Temperatur von 16-18° C.

Farbe: Leuchtendes Strohgelb.

Duft- und Geschmacksnoten: Duft und trockener, kräftiger Körper.

Speisenempfehlung: Ideal zu gegrilltem Fisch oder zu Fischsuppe.

Serviertemperatur: 8-10 °C.