

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 messa a fermentare per circa 8/12 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, lo schioppettino viene travasato in botti di rovere francese di circa 500 lt per l'affinamento ove vi rimane per circa 10-12 mesi. Dopo l'imbottigliamento viene lasciato "riposare" per circa 3-4 mesi prima della vendita.

Colore: Rosso rubino intenso.

Caratteristiche: Profumi fini e vinosi, dal sapore pieno e persistente nonché morbido.

Abbinamenti: Ottimo con salumi e formaggi semi-stagionati.

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: Must from the soft-crushed grapes is allowed to ferment for about 8-12 days at a controlled temperature of 25-27 °C with an inoculum of enzymes and cultured yeasts. The wine spends about three 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 another three or four months before release to market.

Color: Intense ruby red.

Features: Fine and vinous aromas, full and persistent and soft flavor.

Food matchings: Excellent with cold cuts and moderately mature cheeses.

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 schonender Pressung erfolgt die Gärung mit Hilfe von Enzymen und ausgesuchter Hefe im Inoxtank bei kontrollierter Temperatur von 25- 27°C während 8 - 12 Tagen. Nach etwa 3 Monaten wird der Schioppettino in 500 Liter fassende französische Holzfässer umgefüllt, in denen er während der nächsten 12 Monate reift. Nach der Flaschenabfüllung "ruht" er noch für 3-4 Monate, bevor er in den Verkauf kommt.

Farbe: Intensiver rubinroter.

Duft- und Geschmacksnoten: Feinem, wenigem Duft. Sein Geschmack ist voll, anhaltend und weich.

Speisenempfehlung: Er passt ausgezeichnet zu Wurstwaren und halbreifem Käse.

Serviertemperatur: 18-20 °C.