

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: Per lo spumante “Rosé” vengono utilizzate le uve del “Refosco dal Peduncolo Rosso”. L’uva viene caricata direttamente nelle presse e lasciata sgrondare senza nessuna pressatura, al termine di questa operazione il mosto viene raffreddato, lasciato decantare e a travaso avvenuto, vengono inoculati i lieviti selezionati. La fermentazione avverrà sempre a temperatura controllata, circa 14-16°C. Passato un periodo il mosto fermentato viene consegnato ad una cantina specializzata nella quale verrà spumantizzato il “Rosé”. Il processo avviene tenendo il mosto in autoclave per circa 3 mesi dove viene fatto rifermentare assumendo così un perlage fine, elegante e persistente, dal raffinato e incantevole colore rosa.

Colore: Rosa.

Caratteristiche: Profumo delicato ed elegante, ricorda la fragranza dei frutti rossi. Di ottima struttura e da una nota di spezie, di lamponi e di lievito.

Abbinamenti: Ottimo come aperitivo, eccellente anche sui piatti di pesce grigliati.

Temperatura di servizio: 8°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: Rosé Spumante is obtained from Refosco dal Peduncolo Rosso grapes. The process, which is completed in pressure tanks, takes about three months. The resulting sparkling wine has an elegant perlage of tiny lingering bubbles, a temptingly stylish pink hue.

Color: Pink.

Features: Delicate and elegant perfume, reminiscent of the fragrance of red fruits. Of excellent structure and a note of spices, raspberries and yeast.

Food matchings: Excellent as an aperitif and outstanding with fish, mussels and other shellfish, crustaceans or light soups.

Serving temperature: 8 °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: Für unseren Sekt „Rosè“ verwenden wir ausschließlich Refosco DPR-Trauben. Nach einer sanften Pressung wird die Maische abgekühlt und umgefüllt, um eine rasche Klärung zu erzielen. Die Gärung erfolgt bei kontrollierter Temperatur zwischen 14 und 16°C. Nach etwa einem Monat kommt die vergorene Maische in einen speziellen Produktionsraum. Der Prozess in einem Autoklav dauert rund drei Monate und bewirkt eine beständige, feinelegante Perlung.

Farbe: Rosa.

Duft- und Geschmacksnoten: Delikater und eleganter Duft, der an den Duft roter Früchte erinnert.

Speisenempfehlung: Hervorragend als Aperitif, hervorragend auch zu Fischgerichten gegrillt.

Serviertemperatur: 8 °C.