

# 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

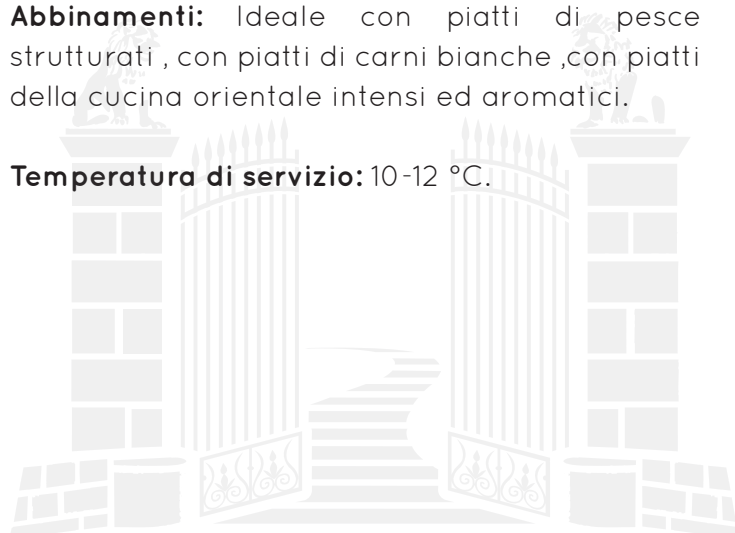
**Vinificazione:** L'uva viene pigiata sofficemente e il mosto viene messo a fermentare per circa 10/15 gg a temperatura controllata tra i 16-18°C con l'aiuto di enzimi e lieviti selezionati. A fine fermentazione il 20% viene travasato in botti di rovere francese da 500 Lt ed il restante 80% in botti da 2500lt sempre dello stesso tipo di legno. In queste botti vi rimane per circa 5-6 mesi. Ad imbottigliamento avvenuto, il vino verrà tenuto per circa altri 3 mesi in cantina prima della vendita.

**Colore:** Giallo paglierino intenso.

**Caratteristiche:** Gentile ed armonioso nella sua struttura. Dai delicati profumi di mela e pane. Dal delicato sapore di vaniglia.

**Abbinamenti:** Ideale con piatti di pesce strutturati, con piatti di carni bianche, con piatti della cucina orientale intensi ed aromatici.

**Temperatura di servizio:** 10-12 °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 pressed softly. Then the "most" remains for about 10 to 15 days at a temperature of 16-18°C under control together with selected enzymes and yeast for its fermentation. After the end of the fermentation 20% are put into barrels of french oak with a size of 500 lt. 80% go to barrels of the same material but with a size of 2500 lt. The wine remains there for about 5-6 months. Then it still remains in the bottle for further 3 months until it can be sold.

**Color:** Intense yellow.

**Features:** Gentle and harmonious in its structure. From the delicate scents of apple and bread. With a delicate vanilla flavor.

**Food matchings:** Perfect together with delicate fish, white meat, intense and aromatic dishes.

**Serving temperature:** 10-12 °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. Der Most wird anschließend circa 10 bis 15 Tage bei einer Temperatur von 16 bis 18 °C - unter Beigabe von ausgewählten Enzymen und Hefen - kontrolliert fermentiert. Am Ende der Fermentation kommen 20% in französische Eichenfässer zu je 500 lt, die restlichen 80% in 2500 - Literfässer der gleichen Art. In diesen Fässern bleibt der Wein für etwa (5 - )6 Monate Bis zum Verkauf im Weingut lagert er weitere 3 Monate.

**Farbe:** Intensive strohgelbe.

**Duft- und Geschmacksnoten:** Sanft und harmonisch in seiner Struktur. Aus den zarten Düften von Apfel und Brot. Mit einem zarten Vanillearoma.

**Speisenempfehlung:** Ideal zu feinen Fischgerichten, weißem Fleisch, aromatisierten orientalischen Gerichten.

**Serviertemperatur:** 10-12 °C.