

# VINI BORTOLUSSO



**Zona di produzione:** Italia, Friuli Venezia Giulia  
**Località:** San Gervasio - Carlino (UD)

**Sistema di allevamento:** Goujot o cappuccina

**Periodo di vendemmia:** Solitamente primi giorni di settembre

**Metodo di raccolta:** Manuale e meccanica

**Vinificazione:** Per lo spumante viene utilizzata Ribolla Gialla in purezza. L'uva viene pigiata sofficemente. Dopo la pressatura il mosto viene raffreddato, lasciato decantare e, a travaso avvenuto, vengono inoculati i lieviti selezionati. La fermentazione avverrà sempre a temperatura controllata (14-16° C). Passato un periodo il mosto fermentato viene consegnato ad una cantina specializzata nella quale verrà spumantizzato. Il processo avviene tenendo il mosto in autoclave per circa quattro mesi dove viene fatto rifermentare assumendo così un perlage fine, elegante e persistente.

**Colore:** Giallo paglierino scarico.

**Caratteristiche:** Profumo delicato ed elegante, ricorda il lievito fresco. Perlage fine e persistente.

**Abbinamenti:** Ottimo come aperitivo, eccellente su piatti di pesce, mitili, molluschi, crostacei, minestre leggere.

**Temperatura di servizio:** 8°C.

La Ribolla Gialla Spumante è disponibile anche nel formato da 1,5 lt e da 3 lt.



**Production zone:** Italia, Friuli Venezia Giulia

**Locality:** San Gervasio - Carlino (UD)

**Training system:** Goujot o cappuccina

**Harvest period:** Usually early September

**Harvest method:** Hand-picking and mechanical harvesting

**Winemaking:** For the sparkling wine is used pure Ribolla Gialla. Refermentation in pressure tanks takes about four months, during which time the wine acquires a perlage formed by elegant, long-lingering streams of tiny bubbles.

**Color:** Pale straw yellow.

**Features:** With an elegantly understated nose reminiscent of fresh, yeasty bread.

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

**Serving temperature:** 8 °C.

Ribolla Gialla Spumante is available in the format da 1,5 lt and 3 lt.

**Anbaugebiet:** Italien, Friaul Julisch Venetien

**Urlaubsort:** San Gervasio - Carlino (UD)

**Weinbausystem:** Goujot oder cappuccina

**Lesezeit:** Normalerweise Anfang September

**Ernte:** Per Hand und maschinell

**Weinbereitung:** Für unseren Sekt verwenden wir ausschließlich Ribolla Gialla-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, wo sie moussiert. Der Prozess in einem Autoklav dauert rund vier Monate und bewirkt eine beständige, fein-elegante Perlung.

**Farbe:** Strohgelb.

**Duft- und Geschmacksnoten:** Zart und elegant im Duft, der an frische Hefe erinnert.

**Speisenempfehlung:** Hervorragend als Aperitif geeignet; passt ausgezeichnet zu Fisch, Miesmuscheln, Krusten- und Weichtieren und zu leichten Suppen.

**Serviertemperatur:** 8 °C.

Der Ribolla Gialla Sekt ist auch im erhältlich Format von 1,5 lt und 3 lt.