

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 fine settembre

Metodo di raccolta: Manuale e meccanica

Vinificazione: Prima di iniziare la pigiatura l'uva viene lasciata a macerare per 12 ore ad una temperatura di 14°C. 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: Colore giallo-oro.

Caratteristiche: Leggermente tannico, di corpo, dolce, con profumo di acacia e sapore di miele, equilibrato e piacevole.

Abbinamenti: È ottimo vino da dessert.

Temperatura di servizio: 14-16 °C.





Production zone: Italia, Friuli Venezia Giulia

Locality: San Gervasio - Carlino (UD)

Training system: Goujot o cappuccina

Harvest period: Usually late September

Harvest method: Hand-picking and mechanical harvesting

Winemaking: Before pressing, the grapes are left to macerate on the skins for 12 hours at a temperature of 14 °C. 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: Yellow gold hue.

Features: Faintly tannic, fullbodied and sweet, with perceptions of acacia blossom and honey on an appealingly balanced palate.

Food matchings: An outstanding dessert wine.

Serving temperature: 14-16 °C.

Anbaugebiet: Italien, Friaul Julisch Venetien

Urlaubsort: San Gervasio - Carlino (UD)

Weinbausystem: Goujot oder cappuccina

Lesezeit: Normalerweise Ende September

Ernte: Per Hand und maschinell

Weinbereitung: Vor der Pressung kühlt man die Trauben für mindestens 12 Stunden auf 14° C ab. Nach der Pressung wird der Traubenmost gekühlt, um eine rasche Klärung zu erzielen. Nach dem Umfüllen wird spezielle Weinhefe beigemischt. Die Gärung erfolgt bei kontrollierter Temperatur von 16- 18° C.

Farbe: Goldener, leicht.

Duft- und Geschmacksnoten: Tanninhaltig, körperreich, lieblich, nach Akazie duftend und nach Honig schmeckend, ausgewogen und angenehm.

Speisenempfehlung: Er ist ein ausgezeichneter Dessertwein.

Serviertemperatur: 14-16 °C.