

VINI BORTOLUSSO



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

Sistema di allevamento: Goujot o cappuccina

Periodo di vendemmia: Solitamente i primi di ottobre

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 25-27°C con l'aiuto di enzimi e lieviti selezionati.

Colore: Rosso rubino intenso tendente al granato con l'invecchiamento.

Caratteristiche: Profumo intenso, dal sapore erbaceo.

Abbinamenti: Si accosta a piatti di carni robuste, formaggi a pasta dura ed invecchiati.

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 early October

Harvest method: Hand-picking and mechanical harvesting

Winemaking: The grapes are soft-pressed and the must is allowed to ferment for about 10-15 days at a controlled temperature of 25-27°C with an inoculum of enzymes and cultured yeasts.

Color: Deep ruby red shading into garnet with age.

Features: Generously pervasive aromas over a herbaceous palate.

Food matchings: A delicious complement for full-flavoured meat dishes and mature hard cheeses.

Serving temperature: 18-20 °C.

Anbaugebiet: Italien, Friaul Julisch Venetien

Urlaubsort: San Gervasio - Carlino (UD)

Weinbausystem: Goujot oder cappuccina

Lesezeit: Normalerweise Anfang Oktober

Ernte: Per Hand und maschinell

Weinbereitung: Nach einer sanften Pressung wird die Maische bei einer kontrollierten Temperatur von 25- 27°C mit Hilfe von Weinhefe und Enzymen während 10-15 Tagen zur Gärung gebracht.

Farbe: Wein mit kräftiger rubinroter Farbe, dies sich bei Lagerung nach Granatrot ändert.

Duft- und Geschmacksnoten: Seinesintensiven Duftes und seinem, an Kräuter erinnernden Aroma.

Speisenempfehlung: Ist er ein guter Begleiter zu markanten Fleischgerichten und Hartkäse bzw. gereiften Käsesorten.

Serviertemperatur: 18-20 °C.