

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 ottobre

Metodo di raccolta: Manuale e meccanica

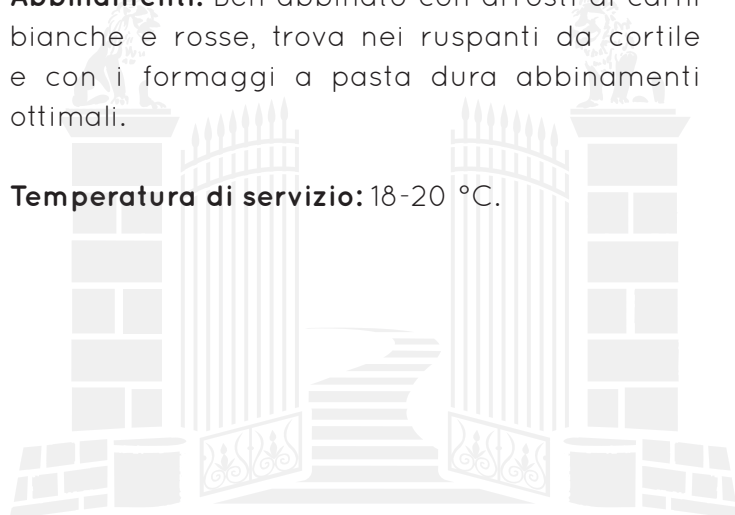
Vinificazione: L'uva viene pigiata sofficemente e il mosto viene messo a fermentare per circa 10/15 gg a temperatura controllata tra i 25-27°C con l'aiuto di enzimi e lieviti selezionati. Dopo un periodo, circa tre mesi, passato in botti di acciaio, il Cabernet Sauvignon viene travasato in botti di rovere francese di circa 500 lt per l'affinamento e vi rimane per un anno. Dopo l'imbottigliamento viene lasciato "riposare" per altri 6 mesi prima della vendita.

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

Caratteristiche: Profumo leggermente erbaceo con sentori di lampone e mirtillo, di corpo robusto, sapido.

Abbinamenti: Ben abbinato con arrostiti di carni bianche e rosse, trova nei ruspanti da cortile e con i formaggi a pasta dura abbinamenti ottimali.

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 mid-October

Harvest method: Hand-picking and mechanical harvesting

Winemaking: Must from the soft-crushed grapes 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. The wine spends for about six months in steel tanks and is then racked into 500-lt French oak casks, where it remains to mature for about one year. After going into bottle, the wine is allowed to age for six more months before release to market.

Color: Intense ruby red tending to purple with aging.

Features: Slightly herbaceous aroma with hints of raspberry and blueberry, robust and sapid body.

Food matchings: An excellent partner for white and red meat roasts and particularly successful with free-range poultry or hard-paste cheeses.

Serving temperature: 18-20 °C.

Anbaugebiet: Italien, Friaul Julisch Venetien

Urlaubsort: San Gervasio - Carlino (UD)

Weinbausystem: Goujot oder cappuccina

Lesezeit: Normalerweise Mitte 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. Der Wein bleibt etwa 3 Monate im Inoxtank und wird dann in - 500 Liter fassende - französische Holzfässer umgefüllt, in denen er rund 1 Jahr reift. Nach der Abfüllung ruhen die Flaschen für weitere 6 Monate, bevor sie in den Verkauf kommen.

Farbe: Intensive rubinrote Farbe mit der Tendenz zu violetten Farbtönen im Alter.

Duft- und Geschmacksnoten: Robuster, weicher Körper mit einem zarten Duft nach Kräutern, Himbeeren und Heidelbeeren.

Speisenempfehlung: Schöner Begleiter zu allen Arten von Braten- und Fleischgerichten, aber auch hervorragend zu Käse.

Serviertemperatur: 18-20 °C.