

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. 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: Giallo paglierino chiaro con eleganti sfumature verdognole.

Caratteristiche: Gentile ed armonioso nella sua struttura. Dai delicati profumi di mela e pane.

Abbinamenti: Fresco si esprime con risotti di primizie, carni bianche ed anche piatti di uova.

Temperatura di servizio: 8-10 °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 soft crushed. 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: Pale straw yellow with greenish highlights

Features: Subtle fragrances of apples and fresh bread frame a poised, graciously structured palate.

Food matchings: Delicious served cool with spring vegetable risottos, white meats and egg-based dishes.

Serving temperature: 8-10 °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 sorgfältig gepresst und die Maische wird abgekühlt, um eine schnelle Klärung herbeizuführen. Nach dem Umfüllen wird ausgewählte Weinhefe beigemischt. Die Gärung erfolgt bei einer Temperatur von 16-18°C.

Farbe: Blasser, strohgelber Wein mit eleganten grünlichen Reflexen.

Duft- und Geschmacksnoten: Feiner und harmonischer Wein mit feinen Düften, der an Apfel und Brot erinnern.

Speisenempfehlung: Junger Chardonnay ist ideal zu Risotto mit Frühgemüse, hellem Fleisch, aber auch zu Eiergerichten.

Serviertemperatur: 8-10 °C.