

# 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 giorni 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 gradi con l'aiuto di enzimi e lieviti selezionati.

**Colore:** Rosso rubino

**Caratteristiche:** Nervoso, di medio corpo e tannico, erbaceo e vinoso da giovane, acquista un interessante profumo e sapore di sottobosco con qualche anno di invecchiamento.

**Abbinamenti:** Vino da piatti rustici regionali, umidi di carni bianche e rosse.

**Temperatura di servizio:** 15-16 °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:** Ruby red.

**Features:** Taut acidity, mid bodied and moderately tannic. Grape and herbaceous when young, the wine acquires intriguing forest floor aromatics after a few years in the cellar.

**Food matchings:** A wine to serve with Friulian country fare and white or red meat roasts.

**Serving temperature:** 15-16 °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:** Rubinrote.

**Duft- und Geschmacksnoten:** Nervös, mittelkräftig und tanninhaltig, in jungen Jahren krautig und weinig, entwickelt sich mit einigen Jahren Alterung ein interessanter Geruch und Geschmack von Unterholz.

**Speisenempfehlung:** Wein aus rustikalen regionalen Gerichten, feucht mit weißem und rotem Fleisch.

**Serviertemperatur:** 15-16 °C.