

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 ed il mosto ottenuto viene raffreddato per favorire la decantazione e, a travaso avvenuto, si inoculano i lieviti selezionati. La fermentazione avviene a temperatura controllata tra i 16-18° C.

Colore: Giallo paglierino brillante.

Caratteristiche: Profumo delicato e gradevole, con sapore di mandorla amara, asciutto.

Abbinamenti: Si abbina a salumi, formaggi, risotti con le erbe, pollame lesso e carni bianche.

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: Must from the soft-crushed grapes is cooled and allowed to settle before racking and inoculation with cultured yeasts. Fermentation is carried out at a controlled temperature of 16-18°C.

Color: Straw yellow hue.

Features: Subtly appealing fragrances over a dry, bitter almond-edged palate.

Food matchings: Serve with cold cuts, cheeses, herb risottos, boiled poultry and white meats.

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: Leuchtendes Strohgelb.

Duft- und Geschmacksnoten: Trockner Wein mit feinem und angenehmen Duft, der nach Bittermandeln schmeckt.

Speisenempfehlung: Eignet sich hervorragend zu Wurstwaren, Käse, Risotto mit Gemüse, gekochtem Geflügel und hellem Fleisch.

Serviertemperatur: 8-10 °C.