

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 fine 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 con riflessi verdognoli.

Caratteristiche: Asciutto con sentori di frutta esotica e di spezie, si presenta al palato fresco e vivace.

Abbinamenti: Trova nel brodetto maranese, nelle grigliate di crostacei e nei risotti la sua esaltazione.

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 with greenish highlights.

Features: A dry wine whose tropical fruits and spice over a fresh, vibrant palate.

Food matchings: Superbly complement "brodetto maranese" fish stew, grilled crustaceans and risottos.

Serving temperature: 8-10 °C.

Anbaugebiet: Italien, Friaul Julisch Venetien

Urlaubsort: San Gervasio - Carlino (UD)

Weinbausystem: Goujot oder cappuccina

Lesezeit: Normalerweise Ende September

Ernte: Per Hand und maschinell

Weinbereitung: Die Trauben werden sanft gepresst und die so gewonnene Maische wird sofort abgekühlt, um eine schnelle Klärung einzuleiten. Nach erfolgter Umfüllung wird ausgewählte Weinhefe beigemischt. Die Gärung erfolgt bei kontrollierter Temperatur von 16-18°C.

Farbe: Strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen.

Duft- und Geschmacksnoten: Trocken, mit Anklängen an tropische Früchte und feinem Gewürzschleier. Am Gaumen kühl und lebhaft.

Speisenempfehlung: Kommt mit der typischen Fischsuppe von Marano Lagunare, mit gegrillten Krustentieren und verschiedenen Risottogerichten am besten zur Geltung.

Serviertemperatur: 8-10 °C.