

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 lasciata macerare assieme alle bucce per circa 12 ore ad una temperatura di circa 14°C. Dopo la pressatura il mosto viene nuovamente 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: Vivace, giallo paglierino brillante.

Caratteristiche: Generoso nei profumi di salvia, foglia di pomodoro e sambuco.

Abbinamenti: Accompagna frutti di mare, insalate di pesce, risotti e molluschi.

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 fruit is left to macerate on the skins for about 12 hours at a temperature of about 14 °C. The pressed must is cooled again and allowed to settle before racking and inoculation with cultured yeasts. Fermentation is carried out at a temperature of 16-18°C.

Color: Lively, bright straw yellow.

Features: Generous sage, tomato leaf and elderflower aromatics.

Food matchings: Generous sage, tomato leaf and elderflower aromatics make this wine a wonderful partner for seafood, fish salads, risottos and shellfish.

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 lagern während mindestens 12 Stunden bei einer Temperatur von 14°C. Nach der Pressung erfolgt erneut Abkühlung, um eine schnelle Klärung des Mostes zu erzielen. Nach dem Umfüllen wird ausgewählte Hefe zugegeben. Die Gärung erfolgt bei einer Temperatur von 16 - 18° C.

Farbe: Lebhaftes, glänzendes Strohgelb.

Duft- und Geschmacksnoten: Wein mit einem Duft, der an Salbei, Tomatenblätter und Holunder erinnert.

Speisenempfehlung: Er ist ein guter Begleiter zu Meeresfrüchten, Fischsalat, Risotto und Mollusken.

Serviertemperatur: 8-10 °C.