

VINI BORTOLUSSO



Zona di produzione: Italia, Friuli Venezia Giulia
Località: San Gervasio - Carlinò (UD)

Sistema di allevamento: Goujot o cappuccina

Periodo di vendemmia: Solitamente primi di settembre

Metodo di raccolta: Manuale e meccanica

Vinificazione: Per lo spumante "Emiro" vengono utilizzati quattro tipi di uve in diverse percentuali: Ribolla Gialla, Pinot Bianco, Chardonnay e Malvasia. L'uva viene pigiata sofficientemente. Dopo la pressatura il mosto viene raffreddato, lasciato decantare e, a travaso avvenuto, vengono inoculati i lieviti selezionati. La fermentazione avverrà sempre a temperatura costante. Passato un periodo il mosto fermentato viene consegnato ad una cantina specializzata nella quale verrà spumantizzato l'"Emiro". Il processo avviene tenendo il mosto in autoclave per circa tre mesi dove viene fatto rifermentare assumendo così un perlage fine, elegante e persistente.

Colore: Giallo paglierino scarico.

Caratteristiche: Profumo delicato ed elegante, ricorda il lievito fresco. Perlage fine e persistente.

Abbinamenti: Ottimo come aperitivo, eccellente su piatti di pesce, mitili, molluschi, crostacei, minestre leggere.

Temperatura di servizio: 8°C.



Production zone: Italia, Friuli Venezia Giulia

Locality: San Gervasio - Carlino (UD)

Training system: Goujot o cappuccina

Harvest period: Usually early September

Harvest method: Hand-picking and mechanical harvesting

Winemaking: Differing proportions of four varieties of grapes are used to make "Emiro": Ribolla Gialla, Pinot Bianco, Chardonnay e Malvasia. The process, which takes place in pressure tanks, requires about three months. During this time the wine acquires a perlage formed by elegant, long-lingering streams of tiny bubbles.

Color: Pale straw yellow.

Features: With an elegantly understated nose reminiscent of fresh, yeasty bread.

Food matchings: Excellent as an aperitif and outstanding with fish, mussels and other shellfish, crustaceans or light soups.

Serving temperature: 8 °C.

Anbaugebiet: Italien, Friaul Julisch Venetien

Urlaubsort: San Gervasio - Carlino (UD)

Weinbausystem: Goujot oder cappuccina

Lesezeit: Normalerweise Anfang September

Ernte: Per Hand und maschinell

Weinbereitung: Für den Spumante "Emiro" werden vier verschiedene Traubensorten in unterschiedlicher Menge verwendet: Ribolla Gialla, Chardonnay, Pinot Bianco und Malvasia. Nach einer sanften Pressung wird die Maische abgekühlt und nach deren Klärung die ausgesuchte Hefe zugegeben. Die Gärung erfolgt bei gleichbleibender Temperatur. Nach etwa einem Monat kommt die vergorene Maische in einen speziellen Produktionsraum, wo der "Emiro" moussiert. Der Prozess in einem Autoklav dauert etwa drei Monate, in denen der Spumante nochmals fermentiert und so seine fein-elegante und anhaltende Perlung erhält.

Farbe: Strohgelb.

Duft- und Geschmacksnoten: Delikater und eleganter Duft, der an frische Hefe erinnert.

Speisenempfehlung: Optimal als Aperitif; passt sehr gut zu Fischgerichten, Schalen- und Krustentieren oder zu leichten Suppen.

Serviertemperatur: 8 °C.