

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: Giallo paglierino più o meno carico.

Caratteristiche: Profumo caratteristico, vaniglia e fiori diiglio. Dal gusto fine ed elegante.

Abbinamenti: Ottimo compagno dei crostacei più saporiti, trova in alcuni formaggi il suo abbinamento ideale.

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: Pale to deep straw yellow.

Features: Signature vanilla and lime blossom aromatics.

Food matchings: The subtle flavour brings out the best in fuller-flavoured crustaceans and perfectly partners various cheeses.

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: Leichter strohgelber.

Duft- und Geschmacksnoten: Charakteristisch im Duft nach Vanille und Lindenblüten.

Speisenempfehlung: Der feine Geschmack passt sehr gut zu Krustentieren, aber auch zu speziellen Käsesorten.

Serviertemperatur: 8-10 °C.