

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: Le uve rosse, selezionate dall'azienda, vengono caricate direttamente nelle presse e lasciate sgrondare senza nessuna pressatura. Al termine di questa operazione il mosto viene raffreddato, lasciato decantare e a travaso avvenuto, vengono inoculati i lieviti selezionati. La fermentazione avverrà sempre a temperatura controllata, circa 15-17°C.

Colore: Rosa

Caratteristiche: Dotato di un importante intensità aromatica, sviluppa eleganti aromi fruttati.

Abbinamenti: Ottimo come aperitivo

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 red grapes are loaded directly into the presses and left to drain without any pressing. After, the must is cooled, left to settle and after decanting, the selected yeasts are inoculated. Fermentation takes place at controlled temperature, around 15-17 °C.

Color: Pink.

Features: Delicate perfume, reminiscent of the fragrance of red fruits with an important aromatic intensity.

Food matchings: Excellent as an aperitif.

Serving temperature: 8 - 10 °C.

Anbauebiet: Italien, Friaul-Julisch Venetien

Urlaubsort: San Gervasio - Carlino (UD)

Weinbausystem: Goujot oder cappuccina

Lesezeit: Normalerweise Mitte September

Ernte: Per Hand und maschinell

Weinbereitung: Die roten Trauben werden direkt in die Pressen geladen. Nach, wird die Maische abgekühlt und umgefüllt, um eine rasche Klärung zu erzielen. Die Gärung erfolgt bei kontrollierter Temperatur zwischen 15 und 17°C.

Farbe: Rosa.

Duft- und Geschmacksnoten: Ausgestattet mit einer wichtigen aromatischen Intensität. Delikater Duft, der an den Duft roter Früchte erinnert.

Speisenempfehlung: Hervorragend als Aperitif geeignet.

Serviertemperatur: 8 - 10 °C.