

Verduzzo – Cabert

CLASSIFICAZIONE:

D.O.C.

ZONA DI COLTIVAZIONE:

Friuli Grave

PRODUTTORE/IMBOTTIGLIATORE:

CABERT – Cantina di Bertiole S.P.A. – BERTIOLO – ITALIA

PRODOTTO IN ITALIA

VITIGNO:

Verduzzo Friulano

GRAPPOLO:

Medio allungato, spargolo con acini molto piccoli

GERMOGLIAMENTO:

Marzo

FIORITURA:

Metà giugno

MATURAZIONE:

Prima settimana in ottobre

VINIFICAZIONE/ FERMENTAZIONE:

Raccolta tardiva con macerazione delle bucce (sistema tradizionale) e successiva fermentazione guidata con lieviti selezionati e controllo della temperatura. Maturazione in acciaio.

TIPOLOGIA:

Dolce

CARATTERE:

Vivace e morbido allo stesso tempo, vista la buona acidità che lascia la bocca asciutta

ACPOSTAMENTI GASTRONOMICI:

Dolci secchi (crostate), ed in particolare gubane e struccoli. Ben contrasta il gusto dei formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

14° C

CONTENUTO:

Bottiglia 0,75 lt.

DURATA:

1 - 2 anni per gustare gli aromi fruttati

DATI ANALITICI:

Alcool: 12,50 %vol

Contiene solfiti



CABERT – Cantina di Bertiole S.P.A.
Via Madonna, 27
33032 Bertiole (Ud)
Tel. 0432/917434
Fax 0432/917768
info@cabert.it – www.cabert.it