



## Cabernet Sauvignon – Cabert

**CLASSIFICAZIONE:**

D.O.C.

**ZONA DI COLTIVAZIONE:**

Friuli

**PRODUTTORE/IMBOTTIGLIATORE:**

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

**PRODOTTO IN ITALIA**

**VITIGNO:**

Cabernet Sauvignon

**GRAPPOLO:**

Medio, quasi cilindrico, alato

**GERMOGLIAMENTO:**

Aprile

**FIORITURA:**

Prima metà di giugno

**MATURAZIONE:**

Fine settembre

**VINIFICAZIONE/FERMENTAZIONE:**

Pigiadiraspatura ed inserimento nei vinificatori automatici per la fermentazione, guidata con lieviti selezionati, macerazione di circa 12 giorni a temperatura controllata. Maturazione in acciaio.

**TIPOLOGIA:**

Secco

**CARATTERE:**

Di stoffa, con sentori fruttati e vanigliati

**ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI:**

Pollame nobile, cacciagione, arrostiti, formaggi stagionati

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:**

18° C

**CONTENUTO:**

Bottiglia 0,75 lt.

**DURATA:**

2 - 3 anni

**DATI ANALITICI:**

Alcool: 12,00/12,50 %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