

# Chardonnay – Cabert

**CLASSIFICAZIONE:**

D.O.C.

**ZONA DI COLTIVAZIONE:**

Friuli

**PRODUTTORE/IMBOTTIGLIATORE:**

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

**PRODOTTO IN ITALIA**

**VITIGNO:**

Chardonnay

**GRAPPOLO:**

Piccolo, quasi piramidale, alato

**GERMOGLIAMENTO:**

Aprile

**FIORITURA:**

Fine maggio, primi di giugno

**MATURAZIONE:**

La prima settimana di settembre

**VINIFICAZIONE/FERMENTAZIONE:**

Vinificazione in bianco con pressatura soffice, fermentazione attivata con lieviti selezionati, durata media 8-10 giorni alla temperatura di 15° C - 17° C.

**TIPOLOGIA:**

Secco

**CARATTERE:**

Fruttato, armonico, elegante

**ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI:**

Aperitivo, antipasti, piatti di pesce e frutti di mare

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:**

12° C

**CONTENUTO:**

Bottiglia 0,75 lt.

**DURATA:**

1 - 2 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