



## Pinot Nero – Cabert

**CLASSIFICAZIONE:**

I.G.T.

**ZONA DI COLTIVAZIONE:**

Trevenezie

**PRODUTTORE/IMBOTTIGLIATORE:**

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

**PRODOTTO IN ITALIA**

**VITIGNO:**

Pinot Nero

**GRAPPOLO:**

Medio piccolo, quasi cilindrico, alato

**GERMOGLIAMENTO:**

Aprile

**FIORITURA:**

Primi di giugno

**MATURAZIONE:**

Inizio settembre

**VINIFICAZIONE/FERMENTAZIONE:**

Pigiadiraspatura ed inserimento nei vinificatori automatici per la fermentazione, guidata con lieviti selezionati, macerazione di circa 8 giorni a temperatura controllata. Maturazione in acciaio.

**TIPOLOGIA:**

Secco

**CARATTERE:**

Elegante, fruttato, di bella vinosità

**ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI:**

Pollame nobile, cacciagione, arrostiti, formaggi stagionati

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:**

18° C

**CONTENUTO:**

Bottiglia 0,75 lt.

**DURATA:**

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