



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:

Sauvignon

GRAPPOLO:

Medio piccolo, compatto o molto spargolo nell'R3 (clone)

GERMOGLIAMENTO:

Aprile

FIORITURA:

Primi giugno

MATURAZIONE:

Seconda 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:

Armonico, caratteristico di frutta esotica, salvia e peperone

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI:

Aperitivo, piatti a base di uova, sformati di verdura e pesci in salsa

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