

# Schioppettino – Cabert

**CLASSIFICAZIONE:**

**I.G.P.**

**ZONA DI COLTIVAZIONE:**

**Venezia Giulia**

**PRODUTTORE/IMBOTTIGLIATORE:**

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

**PRODOTTO IN ITALIA**

**VITIGNO:**

*Schioppettino*

**GRAPPOLO:**

*Medio, piramidale, alato*

**GERMOGLIAMENTO:**

*Aprile*

**FIORITURA:**

*Metà giugno*

**MATURAZIONE:**

*Seconda metà di 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:**

*Rotondo*

**CARATTERE:**

*Elegante, fruttato, di bella vinosità*

**ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI:**

*Si sposa bene con primi piatti ricchi e carni rosse in generale ma non disdegna i formaggi.*

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:**

**18° C**

**CONTENUTO:**

*Bottiglia 0,75 lt.*

**DURATA:**

*10 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