

# Verduzzo Friulano – Cabert

**CLASSIFICAZIONE:**

**D.O.C.**

**ZONA DI COLTIVAZIONE:**

**Friuli Grave**

**PRODUTTORE/IMBOTTIGLIATORE:**

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

**PRODOTTO IN ITALIA**

**VITIGNO:**

*Verduzzo Friulano*

**GRAPPOLO:**

*Medio allungato, spargolo con acini molto piccoli*

**GERMOGLIAMENTO:**

*Marzo*

**FIORITURA:**

*Metà giugno*

**MATURAZIONE:**

*Prima settimana in ottobre*

**VINIFICAZIONE/FERMENTAZIONE:**

*Raccolta tardiva con macerazione delle bucce (sistema tradizionale) e successiva fermentazione guidata con lieviti selezionati e controllo della temperatura. Maturazione in acciaio.*

**TIPOLOGIA:**

*Dolce*

**CARATTERE:**

*Vivace e morbido allo stesso tempo, vista la buona acidità che lascia la bocca asciutta*

**ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI:**

*Dolci secchi (crostate), ed in particolare gubane e struccoli. Ben contrasta il gusto dei formaggi stagionati.*

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:**

*14° C*

**CONTENUTO:**

*Bottiglia 0,75 lt.*

**DURATA:**

*1 - 2 anni per gustare gli aromi fruttati*

**DATI ANALITICI:**

*Alcool: 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