



CABERT

CANTINA DI BERTIOLO
DAL 1960

CABERNET FRANC

DOC FRIULI



Rosso rubino, con sentori di frutti rossi, spezie e note erbacee. Fresco, strutturato e di carattere, con una buona persistenza.

NATURA DEL TERRENO

Marnoso-arenaceo in collina, ghiaioso in pianura, che produce vini minerali e ben equilibrati.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO E RESA

Guyot e cordone speronato, 5.500-6.000 ceppi/ha. Resa di 100-130 q/ha, che garantisce concentrazione e tipicità.

VINIFICAZIONE/FERMENTAZIONE

Pigiatura delle uve e diraspatura, introduzione in vinificatori automatici per la fermentazione, attivata da lieviti selezionati. Macerazione per circa 8 giorni a temperatura controllata.

AFFINAMENTO

In vasche d'acciaio inox per 4 mesi.

DATI ANALITICI

Alcol: 12,50 %vol . Contiene solfiti

ANNANTA

Solitamente l'annata di questo vino si riferisce alla vendemmia dell'anno precedente, con rare eccezioni di due anni prima.

CARATTERE

Dal colore rosso rubino intenso, questo vino presenta un profilo erbaceo e fruttato, con sentori di piccoli frutti rossi, spezie e

una leggera nota vegetale. Al palato è snello ma strutturato, con tannini ben presenti e un'acidità rinfrescante che ne esalta la bevibilità. La sua persistenza e il carattere deciso gli conferiscono grande personalità.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI

Perfetto con salumi, anche stagionati, come soppressa vicentina, prosciutto crudo e speck, soprattutto se accompagnati da pane rustico o focaccia. Si abbina magnificamente a primi piatti ricchi come le pappardelle al ragù di cinghiale o le tagliatelle al sugo di lepre, esaltando i sapori intensi della carne. Ottimo anche con carni alla griglia, arrostiti ben conditi e formaggi stagionati dai sapori intensi e complessi.