



CABERT

CANTINA DI BERTIOLO
DAL 1960

CHARDONNAY

DOC FRIULI



Fruttato, armonioso, elegante con note
di mela, pera, persistente sapidità

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

Vinificazione in bianco con pressatura soffice, fermentazione attivata con lieviti selezionati, durata media 8-10 giorni alla temperatura di 15° C - 17° C.

AFFINAMENTO

4 mesi in vasche d'acciaio.

DATI ANALITICI

Alcol: 12,50 %vol . Contiene solfiti

ANNATA

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

CARATTERE

Profilo fruttato ed elegante, con un bouquet raffinato che ricorda la mela cotta e la pera,

arricchito da una piacevole sapidità che ne esalta la persistenza.

L'equilibrio tra freschezza e struttura lo rende un vino armonioso, avvolgente e molto piacevole.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI

Grazie alla sua versatilità, è perfetto come aperitivo e si abbina splendidamente ad antipasti delicati, primi piatti a base di pesce o verdure, così come secondi di pesce e carni bianche. Ideale con tartare di branzino, risotto agli asparagi, filetto di orata al forno o pollo alle erbe aromatiche.