



CABERT

CANTINA DI BERTIOLO
DAL 1960

FRIU LANO

DOC FRIULI



Note di fiori di campo, mandorla, mela, pera e camomilla.
Al palato è avvolgente ed equilibrato, con una buona
struttura, giusta acidità e una persistenza
piacevolmente aromatica.

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

Il mosto viene fermentato separatamente dalle bucce mediante pressatura soffice. La fermentazione è attivata da lieviti selezionati e ha una durata media di 8-10 giorni a una temperatura controllata di 15-17 °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

Dal colore giallo paglierino intenso, offre un bouquet tipico con note di fiori di campo, mandorla, mela, pera e camomilla. Al

palato è avvolgente ed equilibrato, con una buona struttura, giusta acidità e una persistenza piacevolmente aromatica.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI

Grazie alla sua versatilità, è ideale con antipasti leggeri, carpacci di pesce e primi piatti delicati. Si abbina perfettamente a carni bianche, formaggi freschi o di media stagionatura e a piatti tipici friulani come il prosciutto di San Daniele. Ottimo anche con una frittata alle erbe aromatiche o un risotto agli scampi.