



CABERT

CANTINA DI BERTIOLO
DAL 1960

MERLOT

DOC FRIULI



Questo Merlot è corposo, con aromi di frutti rossi e tannini morbidi ed equilibrati.

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

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

Questo Merlot si distingue per il suo profilo

vinoso, pieno e armonico. Al naso regala sentori di frutta rossa matura come ciliegia e prugna, con leggere sfumature speziate. Al palato è morbido, equilibrato e finemente strutturato, con tannini delicati che ne esaltano la rotondità e l'eleganza.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI

Grazie alla sua morbidezza e armonia, è l'abbinamento ideale per piatti di carne succulenti. Si sposa perfettamente con pollame arrosto o brasato, come faraona, coniglio e anatra. Ottimo anche con tagli di maiale al forno o in umido, così come con primi piatti ricchi a base di sughi di carne.