



CABERT

CANTINA DI BERTIOLO
DAL 1960



PINOT GRIGIO

DOC FRIULI



Fresco ed elegante, con note fruttate e floreali. Finale sapido ed equilibrato.

NATURA DEL TERRENO

Marnoso-arenaceo in collina e ghiaioso in pianura, dà vini minerali ed 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

ANNANTA

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

CARATTERE

Vino fresco ed elegante, caratterizzato da aromi floreali e fruttati. Al naso emergono delicate note di mela, pera e pompelmo, accompagnate da lievi sentori di mandorla e fiori di acacia. In bocca si distingue per la marcata mineralità e sapidità, che ne esaltano struttura e persistenza, offrendo un sorso armonico ed equilibrato.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI

Perfetto dall'aperitivo agli antipasti, ideale con piatti di pesce, carni bianche e risotti. Si abbina bene anche a preparazioni complesse e speziate a base di carni bianche o a formaggi giovani.

PREMI E RICONOSCIMENTI

Alcuni dei premi e riconoscimenti ricevuti:

WINE ENTHUSIAST

■ 2025 - **BEST BUY**

GILBERT & GAILLARD

■ 2022 - **MEDAGLIA D'ORO**

THE GLOBAL PINOT GRIS MASTERS

■ 2021 - **MEDAGLIA D'ARGENTO**

■ 2020 - **MEDAGLIA D'ARGENTO**

RODEO UNCORKED!

■ 2022 - **MEDAGLIA D'ARGENTO**

■ 2021 - **MEDAGLIA D'ARGENTO**

■ 2020 - **MEDAGLIA D'ORO**

MONDUS VINI

■ 2021 - pt. **87**