



CABERT

CANTINA DI BERTIOLO
DAL 1960



PINOT NERO

IGT



Elegante e fruttato, con delicate note speziate ed erbacee.
Tannini equilibrati e finale persistente.

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

ANNANTA

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

CARATTERE

Elegante e fruttato, con una piacevole vinosità e delicate note speziate. Il finale rivela sottili sfumature erbacee, mentre il suo carattere sapido, la struttura raffinata e i tannini equilibrati garantiscono una chiusura lunga e persistente.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI

Il Pinot Nero si abbina splendidamente a carni bianche pregiate come anatra e fagiano, grazie alla sua eleganza e finezza. È ideale con la selvaggina, come cervo o cinghiale, e con arrosti, che esaltano la sua struttura delicata ma presente. Ottimo anche con

formaggi stagionati, i cui sapori intensi valorizzano la sua complessità aromatica.

PREMI E RICONOSCIMENTI

Alcuni dei premi e riconoscimenti ricevuti:

WINE ENTHUSIAST

- 2025 - PT. **86**
- 2023 - PT. **87**

RODEO UNCORKED!

- 2022 - **MEDAGLIA D'ORO E CLASS CHAMPION**

SAN ANTONIO STOCK SHOW AND RODEO WINE COMPETITION

- 2023 - **MEDAGLIA D'ARGENTO**

MONDUS VINI

- 2019 - PT. **84**