



CABERT

CANTINA DI BERTIOLO
DAL 1960



PROSECCO

DOC PROSECCO



Morbido, fresco e di facile beva,
con buona struttura e un finale fruttato e floreale.

NATURA DEL TERRENO

Marnoso-arenaceo in collina, ghiaioso in pianura, che produce vini minerali e ben equilibrati.

VINIFICAZIONE/FERMENTAZIONE

Il mosto viene fermentato separatamente dalle bucce mediante una pressatura soffice. La prima fermentazione è attivata da lieviti selezionati a temperatura controllata in vasche d'acciaio inox. La seconda fermentazione avviene in autoclave, mantenendo il contatto con i lieviti per 1 mese.

DATI ANALITICI

Alcol: 11 %vol . Contiene solfiti

CARATTERE

Al palato è morbido e ben equilibrato, con una piacevole acidità che ne esalta l'armonia e la vivacità. Leggero e di facile beva, ma supportato da una buona struttura, regala una piacevole persistenza, con delicate note fruttate e floreali nel finale.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI

Ideale come aperitivo e all'inizio del pasto, grazie alla sua freschezza e vivacità. Si abbina bene a piatti delicati come risotti di mare, zuppe leggere, carpacci di pesce e insalate di mare. Ottimo anche con finger food raffinati, piatti vegetariani e ricette a base di verdure di stagione.

PREMI E RICONOSCIMENTI

Alcuni dei premi e riconoscimenti ricevuti:

WINE ENTHUSIAST

- 2025 - **BEST BUY**
- 2023 - PT. **88**

GILBERT & GAILLARD

- 2024 - **MEDAGLIA D'ORO**
- 2022 - **MEDAGLIA D'ORO**

HKIWC

- 2023 - **MEDAGLIA DI BRONZO**
- 2021 - **MEDAGLIA D'ARGENTO**

FALSTAFF

- 2019 - PT. **91**

RODEO UNCORKED!

- 2022 - **MEDAGLIA DI BRONZO**
- 2021 - **MEDAGLIA D'ARGENTO**