



CABERT

CANTINA DI BERTIOLO
DAL 1960



RIBOLLA GIALLA

BRUT



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, dà vini minerali ed equilibrati.

VINIFICAZIONE/FERMENTAZIONE

Il mosto, ottenuto tramite pressatura soffice, viene fermentato separatamente dalle bucce. Prima fermentazione in vasche d'acciaio. Seconda fermentazione in autoclave mantenendo il contatto con i lieviti per 1 mese.

DATI ANALITICI

Alcol: 12 %vol .
Contiene solfiti

CARATTERE

Brioso e rinfrescante, questo spumante sfoggia un carattere fruttato vibrante con delicate note di agrumi e sentori di fiori bianchi. Fresco ed elegante al palato, offre una freschezza vivace e un raffinato finale floreale.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI

Perfetto come aperitivo, il Ribolla Gialla Brut si abbina splendidamente a piatti a base di verdure, carni bianche e tutti i tipi di pesce. La sua freschezza vibrante e le delicate note floreali lo rendono l'abbinamento ideale per verdure grigliate, insalate di mare, piatti leggeri di pollame e sushi, esaltando la finezza di ogni morso senza sovrastare il palato.

PREMI E RICONOSCIMENTI

Alcuni dei premi e riconoscimenti ricevuti:

WINE ENTHUSIAST

- 2025 - **BEST BUY**
- 2023 - PT. **87**

GILBERT & GAILLARD

- 2022 - **MEDAGLIA D'ORO**

SPARKLING WINE FESTIVAL - ONAV VERONA

- 2021 - PT **90**
- 2020 - PT **92**