



CABERT

CANTINA DI BERTIOLO
DAL 1960



RIBOLLA GIALLA

IGP VENEZIA GIULIA



Fresco e piacevole, con note agrumate, di albicocca e un accenno di vaniglia. Elegante, equilibrato e delicatamente 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

Vendemmia durante i primi 10 giorni di settembre. Macerazione del mosto con le bucce in pressa per 3 ore. Fermentazione a temperatura controllata.

AFFINAMENTO 4 mesi in vasche d'acciaio.

DATI ANALITICI

Alcol: 12 % 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

Questo vino si distingue per freschezza e piacevolezza, con un profilo aromatico raffinato e avvolgente. Al naso emergono vivaci note agrumate, seguite da sfumature di albicocca e un delicato tocco di vaniglia che ne arricchisce la complessità. Al palato è elegante e armonico, con una piacevole acidità che dona equilibrio e una fine e delicata persistenza.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI

Perfetto come aperitivo, è un ottimo compagno per piatti leggeri e raffinati. Si abbina bene ad antipasti di pesce crudo, carpacci, tartare di tonno o gamberi. La sua freschezza lo rende ideale anche con carni bianche delicate, come petto di pollo agli agrumi o tacchino con salsa allo yogurt e erbe aromatiche. Eccellente con risotto ai frutti di mare e verdure grigliate.

PREMI E RICONOSCIMENTI

Alcuni dei premi e riconoscimenti ricevuti:

GILBERT & GAILLARD

2022 - **MEDAGLIA D'ORO**