



# CABERT

CANTINA DI BERTIOLO  
DAL 1960



# SAUVIGNON

DOC FRIULI



Elegante e di carattere, con note di frutta esotica, salvia, peperone verde e un pizzico di vaniglia. Sapore sapido, armonioso e 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

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

#### ANNATA

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

#### CARATTERE

Vino di grande carattere ed eleganza, il Sauvignon si distingue per il suo bouquet aromatico intenso e raffinato. Al naso emergono note di frutta esotica, salvia e peperone verde, arricchite da un delicato tocco di vaniglia. In bocca è armonioso e sapido, con una persistenza lunga e avvolgente, che lo rende un vino di grande fascino e versatilità.

#### ACCIUSTAMENTI GASTRONOMICI

Si abbina bene a piatti a base di verdure, preparazioni ricche di erbe aromatiche, carne di maiale. Si sposa splendidamente con la pasta al pesto genovese e piatti piccanti.

#### PREMI E RICONOSCIMENTI

Alcuni dei premi e riconoscimenti ricevuti:

##### CONCOURS MONDIAL DU SAUVIGNON

- 2025 - PT. **86,79**
- 2021 - **MEDAGLIA D'ARGENTO**
- 2020 - **MEDAGLIA D'ORO**

##### DECANTER

- 2024 - **MEDAGLIA DI BRONZO**

##### WINE ENTHUSIAST

- 2025 - **BEST BUY**

##### PROSIT - ONAV ASTI

- 2021 - PT. **87**