CABERT

CANTINA DI BERTIOLO
DAL . 1960

TRAMINER AROMATICO

DOC FRIULI

Intenso e aromatico, con sentori di spezie, rosa e frutta tropicale. Corposo, strutturato ed elegantemente persistente.

NATURA DEL TERRENO
Marnoso-arenaceo in collina e ghiaioso in pianura, dà vini minerali ed 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 solfitisolfiti

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

CARATTERE
Intenso e aromatico, questo vino svela un ricco bouquet di spezie esotiche come chiodi di garofano e noce moscata, accompagnate da sentori floreali di rosa e frutta tropicale. Di corpo pieno e ben strutturato, offre un finale lungo e persistente, con un carattere audace ma elegante.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI
Vino profumato e versatile, ideale con foie gras, sushi, prosciutti dolci stagionati, pesce e crostacei. Grazie al suo profilo aromatico, si abbina bene a piatti speziati, esaltando sapori come zenzero, curry, curcuma e cannella. Eccellente con la cucina asiatica, fusion e creativa.

PREMI E RICONOSCIMENTI
Alcuni dei premi e riconoscimenti ricevuti:

LUCA MARONI – Annuario dei Migliori Vini Italiani
- 2024 - PT. **94**

CATHAY - HONG KONG INT. WINE COMPETITION
- 2023 - **MEDAGLIA D'ARGENTO**

MONDUS VINI
- 2031 - **MEDAGLIA D'ARGENTO**

WINESURF
- 2020 - PT. **73**

www.cabert.it info@cabert.it +39 0432/ 917434