



CABERT

CANTINA DI BERTIOLO
DAL 1960

PROSECCO VIOLINO

DOC PROSECCO



Leggero, fresco e delicatamente frizzante,
con note agrumate e floreali e una
piacevole bevibilità.

NATURA DEL TERRENO

Alluvial soils, rich in stones and gravel.
Marl-sandstone in the hills,
gravelly in the plains, resulting in
mineral and well-balanced wines.

VINIFICAZIONE/FERMENTAZIONE

Vinificazione in bianco con pressatura
soffice. Prima fermentazione in serbatoio,
seconda fermentazione in autoclave con
permanenza sui lieviti per 1 mese.

DATI ANALITICI

Alcohol: 11 %vol .
Contiene solfiti

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 - 10° C

CARATTERE

Leggero e rinfrescante, con sottili note
fruttate e delicati accenni di agrumi e fiori
bianchi. Ben equilibrato al palato, presenta
una leggera effervescenza che lo rende
morbido e facile da bere.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI

Perfetto come aperitivo, si abbina
splendidamente a antipasti leggeri, insalate
fresche e piatti delicati a base di frutti di mare,
come cocktail di gamberi o cozze al vapore.
Ottimo con tempura di verdure, sushi e
formaggi delicati come mozzarella o burrata.
La sua freschezza si sposa anche con
prosciutto crudo e carni bianche leggermente
speziate.