CABERT

CANTINA DI BERTIOLO
DAL . 1960



CHARDONNAY

DOC FRIULI COLLI ORIENTALI

Al naso emergono note di frutta gialla matura, vaniglia e nocciola tostata, con sfumature burrose e speziate. In bocca è pieno e armonico, con una freschezza che equilibra la rotondità del legno. Chiude con un finale lungo, agrumato e leggermente minerale.

NATURA DEL TERRENO
Ponca (marna e arenaria), ricco di minerali, ideale per vini longevi e strutturati

SISTEMA DI ALLEVAMENTO E RESA
Guyot e cordone speronato, 5.500- 6.000 viti/ha. Resa di 50-70 q/ha, puntando su concentrazione e profondità aromatica

VINIFICAZIONE/FERMENTAZIONE
Dopo la raccolta viene conservato a freddo e poi fermentato in vasche di acciaio a temperatura controllata per esaltare le note fruttate.

AFFINAMENTO
L'affinamento, della durata di 6 mesi, avviene in barrique di secondo e terzo passaggio.

STILE
Secco

ANNANTA
L'annata di questo vino si riferisce alla vendemmia dell'anno precedente, con rare eccezioni.

DATI ANALITICI
Alcol: 13 %vol . Contiene solfiti

CARATTERE
Al naso si apre con note avvolgenti di frutta gialla matura – pesca, melone e ananas – seguite da sentori di vaniglia, burro fresco, nocciola tostata e un accenno di spezie dolci. Al palato è pieno, rotondo e armonico, con una bella freschezza che bilancia la morbidezza dell'affinamento in legno. Il finale è lungo e persistente, con ritorni agrumati e un piacevole tocco minerale.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI
Questo Chardonnay si sposa perfettamente con piatti che ne esaltano la struttura e la complessità. È ideale con carni bianche saporite come il pollo arrosto alle erbe, il tacchino ripieno o la faraona in salsa di agrumi. Ottimo anche con primi piatti a base di pasta fresca con condimenti cremosi, risotti ai funghi o alle verdure di stagione. Si abbina con eleganza a crostacei alla griglia, capesante scottate e pesci al forno con salse leggere. Infine, accompagna con armonia formaggi a pasta semidura o leggermente stagionati, come il Montasio mezzano, l'Asiago o un brie maturo.

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