



CABERT

CANTINA DI BERTIOLO
DAL 1960

REFOSCO

DAL PEDUNCOLO ROSSO

DOC FRIULI
COLLI ORIENTALI



Profumi di frutti di bosco maturi, ciliegia e prugna, con leggere note speziate ed erbacee. Asciutto, di buona struttura, con tannini vivi ma equilibrati e una piacevole freschezza che ne allunga il finale.

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 il mosto fermenta a contatto con le bucce per 10 giorni, questa macerazione permette l'estrazione del colore, degli aromi e dei tannini che contribuiranno a donare al vino una struttura complessa e vellutata

AFFINAMENTO

Viene successivamente affinato in acciaio e legno per 18 mesi.

STILE Secco

ANNANTA

L'annata riportata in etichetta corrisponde alla vendemmia di due anni precedenti, con rare eccezioni di tre anni prima.

DATI ANALITICI

Alcol: 13,50 % vol.
Contiene solfiti

CARATTERE

Al naso esprime profumi di frutti di bosco maturi, ciliegia e prugna, con leggere note speziate ed erbacee. Al palato è asciutto, di buona struttura, con tannini vivi ma equilibrati e una piacevole freschezza che ne allunga il finale.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI

Ideale con salumi stagionati, prosciutto di San Daniele e formaggi di media stagionatura. Ottimo con primi piatti al ragù di carne, gnocchi al burro fuso e ricette a base di funghi. Esprime il meglio con carni rosse alla griglia, arrosti e selvaggina leggera. Interessante anche l'abbinamento con piatti speziati e carni bianche in preparazioni ricche.