CABERT

CANTINA DI BERTIOLO
DAL . 1960

FRIULANO

DOC FRIULI
COLLI ORIENTALI

Profumi che ricordano la salvia, il fiore di sambuco,
il fieno di erba medica, con sentori fruttati
di albicocca e il tipico sentore di mandorla amara.
Sapore morbido, secco e armonioso.

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
Affinamento in vasche di acciaio con battonage costante per 6 mesi

STILE
Secco

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

DATI ANALITICI
Alcohol: 13,00 %vol . Contiene solfiti

CARATTERE
Colore giallo paglierino tendente al verde. Profumi che ricordano la salvia, il sambuco, il fieno di erba medica, sentori fruttati di albicocca e il tipico sentore di mandorla amara. Sapore morbido, asciutto e armonico.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI
Il Friulano è un vino molto versatile, adatto ad antipasti e piatti delicati a base di pesce nelle interpretazioni più semplici, ma si sposa bene anche con piatti a base di carni bianche, anche al forno.

PREMI E RICONOSCIMENTI
Alcuni dei premi e riconoscimenti ricevuti:

LUCA MARONI
- 2024 - PT. **92**
- 2023 - PT. **94**

BIBENDA
- 2024 - **4 grapes**
- 2023 - **4 grapes**

VITAE - Associazione italiana sommelier
- 2024 - t't't'

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