



CABERT

CANTINA DI BERTIOLO
DAL 1960



MERLOT

DOC FRIULI
COLLI ORIENTALI



Aroma pieno e robusto, leggermente erbaceo, con note di lampone e ciliegia nera. Corpo pieno, con accenni speziati. Gusto strutturato, secco e sapido, con una buona longevità.

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 fermentato e lasciato in post-macerazione per 10 giorni così da estrarre tutti i tannini vellutati che sono nella bacca.

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

Profumo pieno e robusto, leggermente erbaceo, con sentori che ricordano il lampone e la ciliegia nera. Al palato è pieno e strutturato, con piacevoli note speziate. Il gusto è asciutto, sapido, dotato di una struttura solida che ne garantisce una buona capacità di invecchiamento.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI

Si abbina perfettamente a salumi stagionati, arrosti, grigliate, stufati e brasati. Ottimo anche con carni bianche saporite, piatti

a base di funghi, formaggi stagionati e specialità friulane come frico e muset con brovada.

PREMI E RICONOSCIMENTI

Alcuni dei premi e riconoscimenti ricevuti:

GAMBERO ROSSO

● 2024 - **DUE BICCHIERI**

LUCA MARONI

● 2024 - PT. **93**

● 2023 - PT. **94**

BIBENDA

● 2023 - **4 grappoli**

EMOZIONI DAL MONDO

● 2023 - **MEDAGLIA D'ORO**

VITAE - Associazione italiana sommelier

● 2024 - **ttt**