CABERT

CANTINA DI BERTIOLO
DAL . 1960

PINOT GRIGIO

DOC FRIULI COLLI ORIENTALI

Profumi floreali di acacia e biancospino,
frutta secca e note minerali di pietra focaia.
Deciso, minerale, caldo e avvolgente.

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
Raccolto al mattino, viene macerato per alcune ore in pressa 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 L'annata di questo vino si riferisce alla vendemmia dell'anno precedente, con rare eccezioni.

DATI ANALITICI
Alcol: 13 %vol . Contiene solfiti

CARATTERE
Delicata sfumatura color buccia di cipolla. Aromi floreali e fruttati di acacia e biancospino accompagnati da sentori di frutta secca, mandorle e nocciole. Si percepiscono note minerali e di pietra focaia legate al terreno di coltivazione. Al palato è deciso, minerale, caldo e avvolgente.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI
Antipasti e tartine, in particolare prosciutto, zuppe leggere, pesce alla griglia e carni bianche. Ottimo con i risotti, anche con verdure primaverili

PREMI E RICONOSCIMENTI
Alcuni dei premi e riconoscimenti ricevuti:

GAMBERO ROSSO
- 2024 - **DUE BICCHIERI**

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

FALSTAFF
- 2024 - PT. **91**
- 2023 - PT. **92**

DECANTER
- 2024 - BRONZE

BIBENDA
- 2023 - **3 grappoli**

VITAE - Associazione italiana sommelier
- 2024 - ttt

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