



CABERT

CANTINA DI BERTIOLO
DAL 1960



RIBOLLA GIALLA

DOC FRIULI
COLLI ORIENTALI



Corposo ed equilibrato, con profumi di genziana, acacia, fiori primaverili e frutta. Note erbacee di fienagione ed erbe officinali, con una mineralità sassosa e salina.

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

Harvested in the morning, it is macerated for a few hours in the press and then fermented in steel tanks at a controlled temperature to enhance the fruity notes.

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

Alcol: 12,50 %vol . Contiene solfiti

CARATTERE

Discretamente corposo e di buon equilibrio. Profumi di genziana, acacia e fiori primaverili e fruttati, di pesca bianca, mela renetta e pera ruggine. Sensazioni erbacee di fienagione estiva ed erbe officinali. Mineralità sassosa e salina.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI

Antipasti e frittture di pesce, pesce bianco condito con olio d'oliva, carpaccio di trota alpina o di pesce spada con olio e aneto, primi piatti come le trenette al pesto o il risotto all'astice.

PREMI E RICONOSCIMENTI

Alcuni dei premi e riconoscimenti ricevuti:

LUCA MARONI

2024 - PT. **92**

2023 - PT. **93**

BIBENDA

2024 - **4 grappoli**

2023 - **4 grappoli**