CABERT

CANTINA DI BERTIOLO
DAL . 1960

Luca Maroni
3RD BEST ITALIAN WHITE WINE 2024

PUNTI/POINTS 96 Luca Maroni ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI

SAUVIGNON SELECTION CMB Médaille d'Or 2025 Gold Medal

BIBENDA

SAUVIGNON

DOC FRIULI COLLI ORIENTALI

Aromi freschi di agrumi, frutta, limone, pompelmo, bergamotto, frutto della passione, sambuco e note di salvia. Minerale.

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
Vendemmiato in due periodi distinti, per catturare tutta la complessità di questo vitigno, e successivamente conservato per 5 giorni a temperatura controllata, per poi fermentare a basse temperature e preservare tutti gli aromi che lo caratterizzano.

AFFINAMENTO
4 mesi in vasche di acciaio

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
Giallo paglierino intenso, con aromi freschi di agrumi, frutta, limone, pompelmo, bergamotto, frutto della passione, sambuco e note di salvia. Minerale.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI
Ottimo come aperitivo, si abbina bene con formaggi freschi. Predilige piatti a base di pesce, ma anche carni bianche, verdure grigliate e risotti. Ideale per abbinamenti con piatti particolarmente speziati e/o cucina etnica

PREMI E RICONOSCIMENTI
Alcuni dei premi e riconoscimenti ricevuti:

CONCOURS MONDIAL DU SAUVIGNON
- 2025 - **GOLD MEDAL**
- 2024 - **GOLD MEDAL**
- 2023 - **SILVER MEDAL**

LUCA MARONI
- 2024 - PT. **96**
- 2023 - PT. **95**

BIBENDA
- 2023 - **3 grappoli**

VITAE - Associazione italiana sommelier
- 2024 - ttt

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