



CABERT

CANTINA DI BERTIOLO
DAL 1960



SCHIOP PETTINO

DOC FRIULI
COLLI ORIENTALI



Ben equilibrato e di corpo medio, con aromi floreali di genziana, acacia e fiori di primavera, pesca bianca e pera. Sentori erbacei di fienagione estiva e erbe officinali, con 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

Dopo la raccolta, il vino viene fermentato e lasciato in post-macerazione per 10 giorni, così da estrarre tutti i tannini vellutati presenti nell'acino.

AFFINAMENTO

L'affinamento, della durata di 6 mesi, avviene per metà in acciaio e per metà in barrique di secondo e terzo passaggio.

STILE

Secco

ANNATA

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

Note di frutti di bosco, spezie e pepe nero. Morbido al palato, è caldo e avvolgente, con una bella freschezza. Ottima persistenza aromatica, dinamico ed equilibrato.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI

Lo Schioppettino è un vino rosso molto

versatile, capace di sorprendere anche negli abbinamenti più insoliti. Si sposa bene con carni bianche, selvaggina e anche con pesci nobili cucinati in stile mediterraneo.

PREMI E RICONOSCIMENTI

Alcuni dei premi e riconoscimenti ricevuti:

GAMBERO ROSSO

● 2024 - **DUE BICCHIERI**

LUCA MARONI

● 2023 - PT. **94**

BIBENDA

● 2023 - **4 grappoli**

VITAE - Associazione italiana sommelier

● 2024 - **ttt**

DECANTO UNTOLD

● 2024 - **3 cavatappi**