CABERT

# Pinot Grigio

DOC Friuli

Fruttato, armonico, rotondo, con sentori di mallo di noce e pane tostato

**GRAPPOLO**
Piccolo, molto compatto, di colore tipico

**VINIFICAZIONE/FERMENTAZIONE**
Vinificazione in bianco con pressatura soffice, fermentazione attivata con lieviti selezionati, durata media 8-10 giorni alla temperatura di 15° C - 17° C.

**MATURAZIONE**
Fine agosto, primi settembre

**TIPOLOGIA**
Secco

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**
12° C

**DATI ANALITICI**
Alcool: 12,00 %vol
Contiene solfiti

**CARATTERE**
Fruttato, armonico, rotondo, con sentori di mallo di noce e pane tostato

**ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI**
Antipasti, minestre, pesci e carni bianche.

**RICONOSCIMENTI**
Alcuni dei riconoscimenti ricevuti:

**GILBERT & GAILLARD**
2022 ORO / GOLD

**MUNDUS VINI**
2021 pt. 86

**WINESURF**
2020 pt. 75

www.cabert.it – 0432/917434 – info@cabert.it