

Pinot Grigio 375 – Cabert

CLASSIFICAZIONE:

D.O.C.

ZONA DI COLTIVAZIONE:

Friuli Grave

PRODUTTORE/IMBOTTIGLIATORE:

CABERT – Cantina di Bertiole S.P.A. – BERTIOLO – ITALIA

PRODOTTO IN ITALIA**VITIGNO:**

Pinot Grigio

GRAPPOLO:

Piccolo, molto compatto, di colore tipico

GERMOGLIAMENTO:

Aprile

FIORITURA:

Fine maggio, primi di giugno

MATURAZIONE:

Fine agosto, primi settembre

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.

TIPOLOGIA:

Secco

CARATTERE:

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

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI:

Antipasti, minestre, pesci e carni bianche

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

12° C

CONTENUTO:

Bottiglia 0,375 lt.

DURATA:

1 - 2 anni

DATI ANALITICI:

Alcool: 12,00/12,50 %vol

Contiene solfiti



CABERT – Cantina di Bertiole S.P.A.
Via Madonna, 27
33032 Bertiole (Ud)
Tel. 0432/917434
Fax 0432/917768
info@cabert.it – www.cabert.it