

# Pinot Grigio 375 – Cabert

**KLASSIFIZIERUNG:**

D.O.C.

**ANBAUGEBIET:**

Friuli Grave

**ERZEUGER/ABFÜLLER:**

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

**MADE IN ITALY****REBSORTE:**

Pinot Grigio

**WEINTRAUBE:**

Klein, sehr kompakt, mit typischer Farbe

**AUSTRIEB:**

April

**BLÜTEZEIT:**

Ende Mai, Anfang Juni

**REIFUNG:**

Ende August, Anfang September

**WEINHERSTELLUNG/GÄRUNG:**

Der Wein wird mit sofortigem Abtrennen des Mostes von der Schale erzeugt. Der Gärprozess wird durch Reinzuchtheffe und Kontrolle der Temperatur bei 15° C - 17° C aktiviert, Dauer ca. 8 - 10 Tage.

**GESCHMACKSRICHTUNG:**

Trocken

**CHARAKTER:**

Fruchtig, harmonisch, erinnert an grüne Nußschalen und getoastetes Brot.

**EMPFEHLUNG:**

Zu Vorspeisen, Suppen, Fisch und weißem Fleisch

**TRINKTEMPERATUR:**

12° C

**INHALT:**

Flasche 0,375 lt.

**LAGERPOTENTIAL:**

1 - 2 Jahre

**ANALYSE:**

Alkohol: 12,00/12,50 %vol

Enthält Sulfite



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