



## Sauvignon Blanc

Friuli DOC, Cabert - Cantina di Bertiole

### Descrizione:

#### Profilo aromatico:

Colore giallo chiaro, sfumature verdognole. Agrumi molto pronunciati di pompelmo e ananas, anche una nota di rabarbaro e pepe bianco. Palato molto equilibrato, sempre caratterizzato da agrumi, ora anche lime e un po' di litchi, sostenuto da una freschezza corrispondente, finale persistente con una chiara espressione fruttata.

#### Ideale con:

Si consiglia di abbinare questo vino a carni bianche, pesce e crostacei. Lo apprezzerete anche con focacce, cheesecake, antipasti, spaghetti alle vongole e gnocchi al burro di salvia.

#### Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C.

**Paese di origine:** Italia

**Produttore:** Cabert - Cantina di Bertiole

**Allevamento:** 3 Mesi in vasche d'acciaio inox

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 12.5%

**Da bere:** Pronto da bere

**Varietà d'uva:** 100% Sauvignon Blanc

**Numero articolo:** 1643425

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Sauvignon Blanc

Friuli DOC  
Cabert - Cantina di Bertolo

<b>Herkunft:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	Score 17.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>Da bere:</b>	Pronto da bere
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	3 Mesi in vasche d'acciaio inox
<b>Vol. alcolici:</b>	12.5%
<b>Servier:</b>	Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C.