



### L'illustrazione The Illustration



Dalla struttura robusta e intensa, mantiene tutta la sua raffinatezza evolvendosi in un connubio di note di lampone e profumi floreali di primule e di viole. Intrigante e poliedrico, il Cabernet Sauvignon è un vino equilibrato dal gusto finemente etereo, ottimo da abbinare a carni alla griglia e formaggi a pasta dura.

*With a robust and intense structure, it retains its full refinement as it evolves into a blend of raspberry notes and flowery fragrances of primroses and violets. Intriguing and multifaceted, Cabernet Sauvignon is a balanced wine with a finely ethereal flavour, excellent with grilled meats and hard cheeses.*

Scopri gli altri vini del mondo Profumo  
Discover the other wines of the "Profumo" world  
**Merlot • Ribolla Gialla • Verduzzo • Rosato**  
**Moscato Frizzante • Müller Thurgau Spumante**

# B&F

## BERTO & FIORELLA

BACCICHETTO

## Cabernet Sauvignon

 Profumo

### SCHEDA TECNICA

**Denominazione:** I.G.T Venezia Giulia

**Varietà d'uva:** Cabernet Sauvignon

**Sistema di allevamento:** Guyot bilaterale

**Metodi di difesa:** Lotta antiparassitaria integrata ad impatto ambientale controllato.

**Epoca di vendemmia:** terza decade di settembre.

**Vinificazione:** L'uva viene delicatamente diraspata e sottoposta a pigiatura.

La fermentazione avviene con macerazione a temperatura controllata, in recipienti di acciaio inox. Vengono eseguiti frequenti rimontaggi, per un periodo di circa una settimana, al fine di estrarre colore ed aromi dalle bucce.

Avviene quindi la svinatura.

**Affinamento:** A fine fermentazione il vino viene mantenuto sui lieviti nei recipienti di acciaio inox per 3 mesi. Il vino imbottigliato viene normalmente conservato in locali termocondizionati.

### NOTE SENSORIALI

**Colore:** rosso intenso e brillante, con lievi riflessi violacei.

**Profumo:** intrigante e raffinato. Presenza floreale di primula, viola che viene arricchita da note fruttate di lampone, fragoline di bosco, ciliegia e susina.

**Gusto:** Fresco ed elegante. Morbido attacco che evolve in un connubio di note fruttate. Grande equilibrio.

### ABBINAMENTI

Selvaggina da piuma, carni alla griglia, formaggi a pasta dura.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

18-20° C

### DATA SHEET

**Denomination:** I.G.T Venezia Giulia

**Grape variety:** Cabernet Sauvignon

**Training system:** Bilateral Guyot

**Pest management:** Integrated pest control with controlled environmental impact.

**Harvest time:** third ten days of September.

**Vinification:** The grapes are delicately destemmed and crushed. Fermentation takes place with maceration at a controlled temperature in stainless steel vats.

Frequent pumping over is carried out, for a period of about a week, to extract colour and aromas from the skins. Then the devatting takes place.

**Ageing:** At the end of fermentation, the wine is kept on the lees in stainless steel containers for three months. The bottled wine is normally stored in temperature-controlled rooms.

### SENSORY NOTES

**Colour:** Intense, bright red, with light purple hues.

**Aroma:** Intriguing and refined. Floral presence of primrose and violets enriched with fruity notes of raspberry, wild strawberries, cherry and plum.

**Taste:** Fresh and elegant. Soft onset that evolves into a blend of fruity notes. Great balance.

### PAIRINGS

Game birds, grilled meat and hard cheeses.

### SERVING TEMPERATURE

18-20° C