



TAI BIANCO

Abbinamenti: Si abbina perfettamente con gli antipasti e le pietanze tipiche Friulane, nonché fuori pasto.
Temperatura di Servizio: 10-12°C

> DATI COMMERCIALI

Denominazione: Bianco.

Colore: Giallo paglierino.

Profumo: Delicato, con sentori di frutta matura e secca.

Sapore: Fruttato, rotondo e leggermente moribido.

> DATI AGRONOMICI

Vitigni utilizzati: Tocai Friulano in purezza

Zona ubicazione vigneti: Roveredo in Piano (PN)

Altitudine: 80 metri sul livello del mare

Tipo di suolo: ghiaioso, sassoso

Orientamento ed esposizione delle viti: nord-sud

Sistema di allevamento: Sylvoz

Ceppi/ha: 3500

Resa uva q.li/ha: 130

Epoca vendemmia: metà settembre

> DATI ENOLOGICI

Vinificazione in bianco

Pressatura: soffice

Vinificazione: con lieviti selezionati per 8-12 giorni.

Temperatura di Vinificazione: 16-18°C.

Fermentazione Malolattica: no.

> DATI ANALITICI

Resa di uva in vino %: 70

Acidità totale (gr/lit): 5,70

Ph: 3,50

Alcol: 12,00% vol



AZIENDA AGRICOLA
BESSICH LUCIANO EREDI S.S.

33080 Roveredo in Piano (PN)
Località Tornielli 12/A

t. +39 0434 949 898
f. +39 0434 946 700

info@bessich.com
www.bessich.com