

SCHEDE TECNICHE VINI

IN WINE BOX



bessich



Una storia familiare che diventa tradizione.



L'azienda agricola Bessich inizia la sua storia nel lontano 1959, quando Antonio Bessich raggiunge queste terre dalla vicina Istria ed inizia la produzione vinicola insieme al figlio Luciano. Negli anni la produzione si e' via via affinata e specializzata grazie all'impegno di Luciano; questa passione e' stata tramandata al resto della famiglia: alle figlie Daniela e Alessandra, ai figli Roberto e Fabio e alla moglie Giuditta, i quali continuano con impegno e dedizione nel solco tracciato in molti anni di lavoro. L'azienda agricola si sviluppa nel Friuli Occidentale, abbracciando la provincia di Pordenone, nella terra delle "Grave", terreni tipicamente ghiaiosi e sassosi di origine fluviale, vocati come pochi alla coltura della vite. L'azienda si estende per 19 ettari, tutti coltivati a vite, da cui nasce una produzione unica ed originale che riunisce vini caratteristici DOP Friuli, IGP e gli intensi uvaggi firmati Bessich.

Amore per la terra, cura dei dettagli, passione per il vino... questi sono gli ingredienti che fanno grandi i vini Bessich.

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

## La passione per il vino.

La famiglia Bessich coltiva la vite con passione da più generazioni, per regalare vini pregiati dal sapore inconfondibile, unici, come la terra delle Grave, anche confezionati nel pratico Wine Box:

i rossi classici, come l'amatissimo Merlot e il Cabernet si avvicinano al raffinato Refosco e il vino Novello; i grandi bianchi tipici della produzione friulana come lo Chardonnay profumato ed intenso, l'elegante Pinot Grigio, il Traminer dal grappolo piccolo di colore giallo-rosso ramato e dal sapore speziato; il Sauvignon dalle mille sfumature, il Blanc, prodotto con l'uva bianca autoctona per eccellenza, ed il caratteristico Verduzzo.

Il Lavoro in vigna, la vendemmia, la vinificazione in cantina, il lavoro quotidiano... Ogni singolo gesto avviene con dedizione, curando il minimo dettaglio per preservare la bontà dei vini, destinati ad un pubblico attento alla qualità e innamorato della tradizione.

Tutto questo è Bessich...  
Una storia e una famiglia...  
Una passione per il vino!



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



## MERLOT 11%

Abbinamenti: Si accompagna con arrosti, fritti, umidi di carni bianche e rosse e con la pasta.  
Temperatura di Servizio: 16-18°C

Denominazione: Merlot I.G.P. Venezia Giulia.  
Colore: Rosso rubino.  
Profumo: Ricorda il profumo di ciliegia accompagnato ai frutti di bosco.  
Sapore: Di corpo leggero e piuttosto morbido, con finale fruttato.

### > DATI AGRONOMICI

Vitigni utilizzati: Merlot 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: 140  
Epoca vendemmia: metà settembre

### > DATI ENOLOGICI

Vinificazione in rosso: con lieviti selezionati, macerazione di 6/8 giorni, le temperature variano dai 24-26° C per favorire l'estrazione della sostanza colorante contenuta nella buccia degli acini.  
Fermentazione Malolattica: sì, appena dopo la svinatura.

### > DATI ANALITICI

Resa di uva in vino %: 70  
Acidità totale (gr/lit): 5,70  
Ph: 3,40  
Alcol: 11,00% 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



## MERLOT 12%

Abbinamenti: Abbinamenti: Si accompagna con arrostiti, fritti, umidi di carni bianche e rosse e con la pasta.  
Temperatura di Servizio: 18-20°C

### > DATI COMMERCIALI

Denominazione: Merlot I.G.P. Venezia Giulia.

Colore: Rosso rubino con riflessi violacei.

Profumo: Ricorda il profumo di ciliegia accompagnato ai frutti di bosco.

Sapore: Di corpo rotondo e asciutto, con finale pieno e fruttato.

### > DATI AGRONOMICI

Vitigni utilizzati: Merlot 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 rosso: con lieviti selezionati, macerazione di 6/8 giorni, le temperature variano dai 24-26° C per favorire l'estrazione della sostanza colorante contenuta nella buccia degli acini.

Fermentazione Malolattica: sì, appena dopo la svinatura.

### > 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



## CABERNET

Abbinamenti: Si accompagna con carni rosse, selvaggina e i classici piatti Friulani, come il Frico.

Temperatura di Servizio: 18-20°C

### > DATI COMMERCIALI

Denominazione: Cabernet I.G.P. Venezia Giulia.

Colore: Rosso rubino con riflessi violacei.

Profumo: Erbaceo, leggermente fruttato, ricorda il profumo del peperone e del fieno.

Sapore: L'erbaceo del profumo si fa sentire anche al gusto, robusto, corposo e persistente.

### > DATI AGRONOMICI

Vitigni utilizzati: Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon

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/fine settembre

### > DATI ENOLOGICI

Vinificazione in rosso: con lieviti selezionati, macerazione di 6/8 giorni, le temperature variano dai 24-26° C per favorire l'estrazione della sostanza colorante contenuta nella buccia degli acini.

Fermentazione Malolattica: sì, appena dopo la svinatura.

### > DATI ANALITICI

Resa di uva in vino %: 70

Acidità totale (gr/lit): 5,60

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



## REFOSCO

Abbinamenti: Si abbina in modo egregio con selvaggina, carni rosse, grigliate e piatti tipici Friulani.  
Temperatura di Servizio: 17-20°C

### > DATI COMMERCIALI

Denominazione: Refosco I.G.P. Venezia Giulia.  
Colore: Rosso rubino tendente al granato.  
Profumo: Caratteristico del ribes e dei frutti di bosco.  
Sapore: Fruttato, robusto e piacevolmente amarognolo.

### > DATI AGRONOMICI

Vitigni utilizzati: Refosco del Peduncolo Rosso 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: fine settembre

### > DATI ENOLOGICI

Vinificazione in rosso: con lieviti selezionati, macerazione di 6/8 giorni, le temperature variano dai 24-26° C per favorire l'estrazione della sostanza colorante contenuta nella buccia degli acini.  
Fermentazione Malolattica: sì, appena dopo la svinatura.

### > DATI ANALITICI

Resa di uva in vino %: 70  
Acidità totale (gr/lit): 5,60  
Ph: 3,60  
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



## NOVELLO

Abbinamenti: Ideale con le Castagne e a tutto pasto da giovane, può prestarsi ad abbinamenti particolari quando è più maturo.  
Temperatura di Servizio: 15-18°C

### > DATI COMMERCIALI

Denominazione: Novello I.G.P. Venezia Giulia  
Colore: Rosso rubino con riflessi violacei.  
Profumo: Frutti di bosco intensi e buccia di banana  
Sapore: Vinoso e morbido.

### > DATI AGRONOMICI

Vitigni utilizzati: Merlot  
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: 120  
Epoca vendemmia: metà settembre

### > DATI ENOLOGICI

Macerazione Carbonica: I grappoli, vendemmiati a mano, vengono inseriti completamente interi in una vasca ermetica per 15 giorni. In questo periodo di tempo si sviluppa una fermentazione internamente ad ogni singolo acino detta "macerazione carbonica".  
Vinificazione in rosso: con lieviti selezionati, macerazione di 4-5 giorni a temperatura controllata di 20° C.  
Fermentazione Malolattica: sì, alla svinatura.  
Vita media del vino: Vino da bere giovane, ma nelle migliori annate riesce a dare un inaspettato mantenimento dei profumi ma con un grande miglioramento della morbidezza.

### > DATI ANALITICI

Resa di uva in vino %: 70  
Acidità totale (gr/lit): 5,80  
Ph: 3,50  
Alcol: 11,50% 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





## CHARDONNAY

Abbinamenti: Si abbina ad antipasti, minestre, uova e a tutti i piatti a base di pesce.

Temperatura di Servizio: 8-10°C

### > DATI COMMERCIALI

Denominazione: Chardonnay I.G.P. Venezia Giulia.

Colore: Giallo paglierino, con riflessi verdognoli.

Profumo: Ricorda la mela e la crosta di pane fresco

Sapore: Intenso ricorda la mela e il miele di acacia.

### > DATI AGRONOMICI

Vitigni utilizzati: Chardonnay 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: inizio 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): 6,50

Ph: 3,30

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



## PINOT GRIGIO

Abbinamenti: Particolarmente indicato per gli antipasti e pietanze a base di pesce.  
Temperatura di Servizio: 8-10°C

### > DATI COMMERCIALI

Denominazione: Pinot Grigio I.G.P. Venezia Giulia.  
Colore: Giallo paglierino, con leggeri riflessi ramati.  
Profumo: Molto completo, con sensazioni di frutta tropicale.  
Sapore: Asciutto e fruttato, al retrogusto si ripresentano le sensazioni di frutta tropicale.

### > DATI AGRONOMICI

Vitigni utilizzati: Pinot Grigio 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: inizio 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): 6,00  
Ph: 3,35  
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



## SAUVIGNON

Abbinamenti: Si abbina perfettamente con gli antipasti e le pietanze a base di pesce oppure di uova, ottimo anche come aperitivo.  
Temperatura di Servizio: 8-10°C

### > DATI COMMERCIALI

Denominazione: Sauvignon I.G.P. Venezia Giulia.

Colore: Verde-giallo paglierino.

Profumo: Con sentori di fico e peperone.

Sapore: Corposo, asciutto e vellutato, aromatico.

### > DATI AGRONOMICI

Vitigni utilizzati: Sauvignon 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: Guyot

Ceppi/ha: 3500

Resa uva q.li/ha: 120

Epoca vendemmia: inizio 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): 6,20

Ph: 3,30

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



## TRAMINER

Abbinamenti: Si abbina perfettamente con gli antipasti e le pietanze a base di pesce (crostacei, frutti di mare), risotti con carciofi o tartufo, formaggi a pasta molle (gorgonzola), Frico, carni bianche e fegato d'oca.  
Temperatura di Servizio: 10-12°C

### > DATI COMMERCIALI

Denominazione: Traminer I.G.P. Venezia Giulia.

Colore: Giallo chiaro con riflessi ramati .

Profumo: Fico, confettura, spezie come lo zenzero e la cannella.

Sapore: Vino molto strutturato, con mineralità e sapidità tipici dei vini bianchi delle grave, al retrogusto rimane speziato con accenni alla frutta matura.

### > DATI AGRONOMICI

Vitigni utilizzati: Traminer 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: Guyot

Ceppi/ha: 3500

Resa uva q.li/ha: 80

Epoca vendemmia: inizio 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.

Affinamento: Si, in acciaio per almeno 3 mesi, con sosta sui lieviti rimossi con la tecnica del batonnage.

### > DATI ANALITICI

Resa di uva in vino %: 70

Acidità totale (gr/lit): 5,80

Ph: 3,35

Alcol: 13,00% 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



## BLANC

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

### > DATI COMMERCIALI

Denominazione: Blanc - Vino Bianco.

Confezione: Bag in Box 5 litri

Colore: Giallo paglierino.

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

Sapore: Fruttato, rotondo e leggermente moribido.

### > DATI AGRONOMICI

Vitigni utilizzati: Uva da vitigno autoctono.

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): 6,00

Ph: 3,40

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



## VERDUZZO

Abbinamenti: Si abbina perfettamente con gli antipasti. Può essere degustato in tutte le occasioni.  
Temperatura di Servizio: 10-12°C

### > DATI COMMERCIALI

Denominazione: Verduzzo I.G.P. Venezia Giulia  
Colore: Giallo dorato.  
Profumo: Fiori di acacia, miele, mela.  
Sapore: Floreale, fruttato e leggermente morbido.

### > DATI AGRONOMICI

Vitigni utilizzati: Verduzzo 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: 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



AZIENDA AGRICOLA  
BESSICH LUCIANO EREDI S.S.

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

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

[info@bessich.com](mailto:info@bessich.com)  
[www.bessich.com](http://www.bessich.com)