



GIALUTH FRIZZANTE

Abbinamenti: Particolarmente indicato per l'aperitivo, si accompagna anche con antipasti e piatti a base di pesce.
Temperatura di Servizio: 8°C

> DATI COMMERCIALI

Denominazione: Gialuth Frizzante Bianco.
Colore: Giallo paglierino brillante.
Profumo: Leggeri sentori fruttati e floreali.
Sapore: Leggermente frizzante, con sensazioni fruttate e leggermente morbido.

> DATI AGRONOMICI

Vitigni utilizzati: da uve Glera 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: 150
Epoca vendemmia: metà settembre

> DATI ENOLOGICI

Pressatura: molto soffice
Prima fermentazione: con lieviti selezionati per 8/12 giorni.
Temperatura di Vinificazione: 16-17°C.
Tecnica di spumantizzazione: fermentazione in autoclave metodo martinotti, con aggiunta di lieviti selezionati.
Fermentazione Malolattica: no.
Durata maturazione in bottiglia: 30 giorni prima della commercializzazione.
Vita media del vino: 2 anni.

> DATI ANALITICI

Resa di uva in vino %: 70
Acidità totale (gr/lit): 6,20
Ph: 3,30
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