



  
bessich

## BACCHE BIANCHE

Abbinamenti: Si abbina con dessert, dolci al cioccolato e con formaggi speziati.

Temperatura di Servizio: 8°C

### > DATI COMMERCIALI

Denominazione: Bacche Bianche Bianco

Colore: Ramato carico.

Profumo: Frutta matura, mandorle e miele di acacia.

Sapore: Estremamente pieno e fruttato, con residuo zuccherino equilibrato.

### > DATI AGRONOMICI

Vitigni utilizzati: Verduzzo Friulano, Moscato, Chardonnay e Tocai Friulano

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: 70

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.

Affinamento: sì, in acciaio per almeno 60 giorni.

Durata maturazione in bottiglia: 60 giorni prima della commercializzazione.

Vita media del vino: 2 anni.

### > DATI ANALITICI

Resa di uva in vino %: 70

Acidità totale (gr/lit): 6,00

Ph: 3,30

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