




bessich

BACCHE ROSSE

Abbinamenti: Si abbina con dessert o può essere utilizzato come vino di fine pasto.

Temperatura di Servizio: 8-10°C

> DATI COMMERCIALI

Denominazione: Bacche Rosse Rosso

Colore: Rosso rubino molto carico.

Profumo: Note marcate di frutti di bosco e frutta.

Sapore: Strutturato e corposo, con residuo zuccherino equilibrato.

> DATI AGRONOMICI

Vitigni utilizzati: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Refosco dal Peduncolo Rosso.

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/fine settembre

> DATI ENOLOGICI

Vinificazione in rosso: con lieviti selezionati, macerazione di 6/8 giorni, le temperature variano dai 18-20° C.

Fermentazione Malolattica: sì, appena dopo la svinatura con batteri selezionati.

Affinamento: sì, in acciaio per almeno 60 giorni.

Durata maturazione in bottiglia: 60 giorni prima della commercializzazione.

Vita media del vino: Da bersi preferibilmente entro due anni per assaporarne a pieno la freschezza.

> DATI ANALITICI

Resa di uva in vino %: 60

Acidità totale (gr/lit): 5,70

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