



CABERNET maturato in barrique

Abbinamenti: Si accompagna a tutti i salumi crudi, specialmente quelli più magri, a quelli cotti, alle carni più saporite, compresa la selvaggina.
Temperatura di Servizio: 20°C

> DATI COMMERCIALI

Denominazione: Cabernet I.G.T. Venezia Giulia.
Colore: Rosso rubino intenso tendente al mattonato.
Profumo: Erbe, vaniglia, cannella, liquirizia.
Sapore: Ricondotto all'aroma, molto corposo, persistente e armonico.

> DATI AGRONOMICI

Vitigni utilizzati: 80% Cabernet Franc e 20% 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: 70
Epoca vendemmia: fine settembre/inizio ottobre

> DATI ENOLOGICI

Vinificazione in rosso: con lieviti selezionati, macerazione di 8/12 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, con batteri selezionati.
Affinamento: sì, in barrique da 220 litri per circa un anno, con batonnage.
Durata maturazione in bottiglia: 6 mesi prima della commercializzazione.
Vita media del vino: molto adatto all'invecchiamento.

> DATI ANALITICI

Resa di uva in vino %: 70
Acidità totale (gr/lit): 5,00
Ph: 3,70
Alcol: 13,50% 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