



  
bessich

## SAUVIGNON

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

### > DATI COMMERCIALI

Denominazione: Sauvignon Friuli DOC Grave.  
Colore: Verde-giallo paglierino.  
Profumo: Con sentori di fico e peperone, salvia.  
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: 100  
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: sì, in acciaio per almeno 60 giorni.  
Durata maturazione in bottiglia: 60 giorni prima della commercializzazione.  
Vita media del vino: 2/3 anni.

### > DATI ANALITICI

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