




bessich

'TAVIELES' Refosco dal Peduncolo Rosso

Abbinamenti: Si abbina in modo egregio con selvaggina, carni rosse, grigliate e piatti tipici Friulani.
Temperatura di Servizio: 18-20°C

> DATI COMMERCIALI

Denominazione: Refosco dal Peduncolo Rosso I.G.T. Venezia Giulia.
Colore: Rosso granato carico.
Profumo: Caratteristico del ribes e dei frutti rossi maturi.
Sapore: Fruttato, speziato molto morbido.

> DATI AGRONOMICI

Vitigni utilizzati: Refosco dal Peduncolo Rosso 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: 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 acciaio 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): 5,20
Ph: 3,80
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