




bessich

VERDUZZO FRIULANO DOLCE

Abbinamenti: Si abbina perfettamente con i dessert.
Temperatura di Servizio: 8°C

> DATI COMMERCIALI

Denominazione: Verduzzo Friulano I.G.T. Venezia Giulia.
Colore: Giallo dorato.
Profumo: Fiori di acacia, miele, mela.
Sapore: Dolce, floreale e fruttato.

> DATI AGRONOMICI

Vitigni utilizzati: Verduzzo Friulano 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: 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: 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: 4/5 anni.

> DATI ANALITICI

Resa di uva in vino %: 60
Acidità totale (gr/lit): 5,70
Ph: 3,60
Alcol: 11,00% 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