



## VERDUZZO FRIULANO

Abbinamenti: Si abbina perfettamente con gli antipasti. Può essere degustato in tutte le occasioni.  
Temperatura di Servizio: 10-12°C

### > DATI COMMERCIALI

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

### > 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: Guyot  
Ceppi/ha: 3500  
Resa uva q.li/ha: 120  
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 %: 70  
Acidità totale (gr/lit): 5,70  
Ph: 3,50  
Alcol: 12,50% 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