



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


bessich

IL TORNIELLI ROSSO

Abbinamenti: Si accompagna con carni rosse, selvaggina, formaggi saporiti/stagionati e piatti grassi. Ottimo vino da meditazione.
Temperatura di Servizio: 20°C

> DATI COMMERCIALI

Denominazione: Il Tornielli Rosso.

Colore: Rosso granato intenso.

Profumo: Persistente ed etereo, con sentori di cannella, spezie, frutti di bosco maturi, confettura.

Sapore: Vino caldo ed etereo, di notevole struttura e equilibrio, presenta tannini morbidi che rendono il vino più armonioso. Al retrogusto si ripresentano i sentori di spezie e frutti di bosco del profumo, molto persistente.

> DATI AGRONOMICI

Vitigni utilizzati: 50% Cabernet Franc e 50% Refosco dal Peduncolo Rosso

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

Cepi/ha: 3500

Resa uva q.li/ha: 50

Epoca vendemmia: fine settembre / inizio ottobre

> DATI ENOLOGICI

Vinificazione in rosso: con lieviti selezionati, macerazione di 12 giorni, le temperature variano dai 26-28° C per favorire l'estrazione della sostanza colorante contenuta nella buccia degli acini. Separazione dei vinaccioli al quinto giorno per mantenere i tannini morbidi del vino.

Fermentazione Malolattica: sì, con batteri selezionati inoculati in concomitanza con l'inizio della fermentazione alcolica.

Affinamento: sì, in tonneau da 500 litri per circa un anno, con sosta sui lieviti rimossi con la tecnica del batonnage.

Durata maturazione in bottiglia: 6 mesi prima della commercializzazione.

Vita media del vino: adatto all'invecchiamento.

> DATI ANALITICI

Resa di uva in vino %: 60

Acidità totale (gr/l): 4,80

Ph: 3,80

Alcol: 14,00% vol