

BIDOLI

DAL 1924

Cabernet

Vino dal colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Si presenta intenso con un profumo caratteristico di pietra focaia e sfumature erbacee. Ottima struttura, lungo con tannini intensi e morbidi.



Friuli, Italia.

Denominazione: Friuli DOC Grave



Cabernet



Enologo Arrigo Bidoli

La terza generazione della famiglia Bidoli.



Terreno di origine alluvionale tipicamente ghiaioso e sassoso.



La macerazione delle uve dura circa 10 - 12 giorni ad una temperatura massima di 28 - 30° C. Durante questo periodo vengono effettuati vari rimontaggi e delastage per incrementare estratto e colore. Quanto prima viene portata a termine la fermentazione malolattica.



Affinamento in vasche di acciaio inox e in bottiglia.



Il vino predilige grandi arrostiti, pollame nobile, cacciagione e selvaggina di pelo e di piuma, formaggi di media e lunga stagionatura.



Gradazione alcolica tra 12,5 e 13,5% vol



VEGAN FRIENDLY - nel processo di produzione di questo vino non vengono utilizzati prodotti di derivazione animale.



Margherita & Arrigo s.r.l. - IT02071840306
Via Fornace, 19 - 33030 Rive d'Arcano (UD)
bidolivini@bidolivini.com
bidolivini.com

