

BIDOLI

DAL 1924



Chardonnay

Un vino elegante, dal colore giallo tenue con riflessi verdognoli e dal profumo intenso, di frutta matura, con sensazioni riconducibili alla mela e sentori di frutti tropicali come l'ananas. È arricchito da una piacevolissima nota minerale, armonico e pieno. La spiccata acidità conferisce a questo Chardonnay freschezza e persistenza.



Friuli, Italia.

Denominazione: Friuli DOC



Chardonnay



Enologo Arrigo Bidoli

La terza generazione della famiglia Bidoli.



Terreno di origine alluvionale tipicamente ghiaioso e sassoso.



Al termine della fermentazione il vino non viene travasato ma lasciato sulle fecce per attribuirgli più volume in bocca. Successivamente il vino viene chiarificato e filtrato.



Affinamento in vasche di acciaio inox e in bottiglia.



Vino da aperitivo e da pasto. È adatto a tutta la gamma di antipasti magri, minestre e piatti a base di uova o pesce.



Gradazione alcolica tra 12,5 e 13% 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

