

BIDOLI

DAL 1924



Chardonnay DOC Friuli

Al naso si presenta complesso con sentori di albicocca, ananas e frutta a polpa bianca. In bocca risulta di gran volume, grasso, sapido con note minerali.



Friuli, Italia.

Denominazione: DOC Friuli



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.



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 e 12,5% vol



bidolivini.com



bidolivini@bidolivini.com