



Friulano

Vino autoctono del Friuli Venezia Giulia.

Il Friulano possiede una grande dote: quella di lasciarsi bere, poiché la sua semplicità è altamente coinvolgente e naturale da richiederlo ripetutamente. Fine, delicato, ricco di struttura ed equilibrato. Dal suo ampio bouquet si percepisce l'armonia delle note di fiori di campo e sensazioni di esemplare pulizia. Quanto promette al naso, il Friulano, lo conferma al gusto, che individua il sentore di mandorla gentile che lascia nel finale in bocca.



Friuli, Italia.

Denominazione: Friuli DOC Grave



Friulano



Enologo Arrigo Bidoli

La terza generazione della famiglia Bidoli.



Terreno di origine alluvionale tipicamente ghiaioso e sassoso.



La fermentazione comincia grazie a lieviti selezionati ed è tenuta a temperatura controllata di 16 - 18° C. 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.



Il vino è ottimo come aperitivo e si accompagna agli antipasti in genere, specialmente a quelli a base di Prosciutto di San Daniele DOP, alle minestre, pesce e carni bianche.



Gradazione alcolica tra 12 e 13% vol



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



GAMBERO ROSSO



1 Guida
Prosit



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

