

BIDOLI

DAL 1924



Friulano Friuli DOC Grave

Vino autoctono del Friuli Venezia Giulia. Profumo ampio e fine. Al palato si presenta pieno, persistente con una acidità equilibrata, ed un sentore caratteristico di mandorla.



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 molto più volume in bocca. Successivamente il vino viene chiarificato e filtrato.



Affinamento in vasche di acciaio.



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



Gradazione alcolica tra 12 e 12,50% vol



90 pts

bidolivini.com



bidolivini@bidolivini.com