

BIDOLI

DAL 1924



Merlot

Profumo ampio, caratteristico, molto fruttato ed invitante. Sapore asciutto, morbido, con tannini fini e vellutati. Note caratteristiche di frutti rossi di sottobosco, come il lampone.



Friuli, Italia.

Denominazione: Friuli DOC Grave



Merlot



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 è ottimo con piatti di carni rosse, arrosto, pollame, coniglio e formaggi semi-stagionati.



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

