

BIDOLI

DAL 1924



Pinot Grigio

Giovane, allegro, energico, allo stesso tempo ricco, invitante, dinamico, netto in tutte le sfumature di frutta a polpa bianca ed armonizzato da note floreali che donano al vino una gradevole sensazione di freschezza. Al palato è asciutto con una struttura piena, intrigante l'equilibrio e la freschezza del gusto che si manifesta pienamente nella lunga persistenza e sapidità.



Friuli, Italia.

Denominazione: Friuli DOC Grave



Pinot Grigio



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 12 - 14° 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 e in bottiglia.



Si abbina molto bene ad antipasti, Prosciutto di San Daniele DOP. Ideale anche con minestre leggere, pesce e carni bianche. Può essere proposto anche come aperitivo.



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

