

BIDOLI

DAL 1924



Regione
Friuli Venezia Giulia

Sauvignon Blanc

Nobile vitigno dall'innegabile personalità! Uno stile che va contro tendenza dai classici, con la carica aromatica pungente e la sapidità stuzzicante. Ai profumi vegetali tra cui il sambuco, si affiancano ricordi di bergamotto e una sinfonia di frutta tropicale come il frutto della passione, la papaya e nel finale il litchi. In bocca si presenta fresco, ampio, ricco ed equilibrato. Sentori di lime e salvia si fondono con un'esplosione di frutta tropicale e frutta matura. Freschezza vibrante, piacevole sapidità ed acidità ricca. Lungo e progressivo con richiami minerali.



Friuli, Italia.

Denominazione: Friuli DOC Grave



Sauvignon Blanc



Enologo Arrigo Bidoli

La terza generazione della famiglia Bidoli.



Terreno di origine alluvionale tipicamente ghiaioso e sassoso.



Viene fatta una macerazione delle uve a freddo ($\pm 10^\circ\text{C}$) per 4 - 6 ore. La fermentazione comincia grazie a lieviti selezionati ed è tenuta a temperatura controllata di $10-12^\circ\text{C}$. 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.



Questo vino si sposa con antipasti a base di pesce nobile come l'aragosta, l'astice, gli scampi, il salmone e i pesci salati.



Gradazione alcolica tra 12,5 e 13% vol



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



86 pts
Wine Spectator



I MIGLIORI VINI ITALIANI
Luca Maroni
91 pts



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

