

BIDOLI

DAL 1924

Pinot Grigio

È il vino bianco più famoso e richiesto al mondo. Prodotto in un'area molto limitata a nord-est dell'Italia, ha trovato l'ambiente ideale dai tempi dei Romani. Vino fruttato, fresco, moderno, apprezzato in tutto il mondo, da tutte le generazioni, per la sua tipicità. Si presenta intenso, con sentori agrumati e tropicali, con note di pera matura e leggermente floreale.



Denominazione: DOC Delle Venezie



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.



È perfetto servito leggermente freddo da solo, o come accompagnamento alle insalate, carni bianche o piatti di pesce.



Gradazione alcolica tra 12 e 12,5% vol



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



RICONOSCIMENTI

Wine Spectator



BIDOLI
1924



ITALIA



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

