BIDOLI
DAL 1924

Pinot Grigio Rosé

Il Pinot Grigio nella sua massima espressione dove il ruolo del colore crea tonalità e stabilità a questo delicato capolavoro naturale. Nasce da una vinificazione particolare: il mosto resta a contatto tra le 4 e le 8 ore con le bucce e arricchisce il vino di una bellissima sfumatura rosata. Si presenta fresco con un bouquet intenso con netti sentori di fragola, melone maturo, cannella, miele e spezie orientali. Al palato è avvolgente e cremoso con una piacevole acidità ed un finale lungo con sensazioni agrumate.

Denominazione: DOC Delle Venezie

Pinot Grigio

Enologo Arrigo Bidoli

La terza generazione della famiglia Bidoli.

Terreno di origine alluvionale tipicamente ghiaioso e sassoso.

Viene fatta una macerazione a freddo delle uve in pressa (sotto i 10°C per un periodo dalle 4 alle 8 ore). La fermentazione inizia attraverso lieviti selezionati ad una temperature controllata di 12-14°C. Finita la fermentazione, il vino non viene decantato ma lasciato sulle proprie fecce. Successivamente viene poi chiarificato e filtrato.

Affinamento in vasche di acciaio inox.

Gusto fresco che si abbina perfettamente ad antipasti e piatti di pesce, risotto, carni bianche e leggere. Ottimo come aperitivo.

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

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