

BIDOLI

DAL 1924



REGIONE
FRIULI VENEZIA GIULIA

“Briccolo” Merlot Friuli DOC Grave 2016 Riserva

Il profumo balsamico e vanigliato ha forti connotazioni orientali che ricordano il pepe e in misura minore la noce moscata. Profumi più caldi e dolci dati dalle note di confettura e frutta appassita.



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 20 giorni ad una temperatura massima di 28° C durante i primi tre giorni di contatto la temperatura viene tenuta sotto i 10° C per incrementare l'aroma fruttato. Durante questo periodo viene effettuata una macerazione a freddo prefermentativa e successivamente i vari rimontaggi e delastages per incrementare estratto e colore. Quanto prima viene portata a termine la fermentazione malolattica.



In tonneau da 500 litri in rovere francese per circa 10-12 mesi, in vasche di acciaio inox per 4 mesi e in bottiglia per circa 6 mesi.



Gli accostamenti gastronomici più indicati sono le carni bianche e rosse, arrostiti con salse bianche o brune. Ottimo vino da meditazione.



Gradazione alcolica 14% vol



bidolivini.com



bidolivini@bidolivini.com