

BIDOLI

DAL 1924

Prosecco DOC Extra Dry

Note di frutti delicati come la mela verde, elegante e lievemente aromatico. Armonico e ben bilanciato nell'acidità, con un moderato contenuto di alcol e con una spuma molto cremosa.



Glera



Enologo Arrigo Bidoli

La terza generazione della famiglia Bidoli.



Terreno di origine alluvionale tipicamente ghiaioso e sassoso.



Dopo una lieve pressatura delle uve, la fermentazione comincia grazie a lieviti selezionati ed è tenuta a temperatura controllata (14° C).



PRESA DI SPUMA: 2 mesi circa in autoclave



Buono da consumarsi giovane in modo da apprezzarne appieno fragranza e gusto. Eccellente come aperitivo, potrebbe essere bevuto durante ogni pasto. Perfetto con zuppe vegetali e pesce, pasta con sughi delicati.



Gradazione alcolica tra 11 e 11,5% vol



bidolivini.com



bidolivini@bidolivini.com