BIDOLI

DAL 1924

Ramandolo

Dall'uva Verduzzo Friulano successivamente appassita, nasce il vino Ramandolo, una delle pochissime DOCG del Friuli. Appassito e vinificato alla vecchia maniera, con la tecnica utilizzata da Titte Bidoli, per ottenere così un vino dal peculiare colore oro antico. Contraddistinto da un bouquet floreale e fruttato, nel quale il sentore di viole e mandorla e miele di montagna si armonizza con l'aroma dell'albicocca passita, pesca e cera d'api. Nel complesso, la dolcezza si bilancia alla perfezione con l'acidità e non diventa mai stucchevole.

Piccola area della regione Friuli Venezia Giulia, nel comune di Nimis

Denominazione: D.O.C.G.

Verduzzo Friulano

Enologo Arrigo Bidoli

La terza generazione della famiglia Bidoli.

Terreno di origine alluvionale tipicamente ghiaioso e sassoso.

Dopo la vendemmia a mano, una parte viene fatta appassire in locali ventilati della durata compresa tra le 6 e le 8 settimane (a seconda dell'annata). Seguono la pigiatura e la fermentazione. La parte non appassita viene pigiata e macerata sulle bucce per un lungo periodo di tempo (circa 6-8 giorni) ad una temperatura controllata di circa 24 - 26° C.

Affinamento in vasche di acciaio inox e in bottiglia.

Va servito soprattutto a fine pasto, molto fresco, per accompagnare dessert o formaggi a pasta molle come il gorgonzola. Vino da meditazione.

Gradazione alcolica tra 12 e 13% vol

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

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