

BIDOLI

DAL 1924

Ribolla Gialla Spumante Brut

Estremamente pulito, franco. Sentori floreali gradevoli e persistenti. Profumi dolci, tropicali, con sentori di mango e di pera. In bocca è molto fresco, lungo, sapido, con una buona mineralità, con sentori di miele.



Ribolla Gialla



Enologo Arrigo Bidoli

La terza generazione della famiglia Bidoli.



Terreno magro e sassoso.



Viene fatta una macerazione delle uve a freddo ($\pm 10^{\circ}$ C) della durata di 8-10 ore. La fermentazione comincia grazie all'aggiunta di lieviti selezionati ed è tenuta a temperatura controllata di $10 - 12^{\circ}$ C. Al termine della fermentazione il vino viene chiarificato e filtrato.



PRESA DI SPUMA: 4-5 mesi in autoclave con lisi di 3 mesi.



Ideale con aperitivi e primi piatti a base di pesce.



Gradazione alcolica tra 12 e 12,5% vol



bidolivini.com



bidolivini@bidolivini.com