

# BIDOLI

DAL 1924

## Prosecco DOC Rosé Spumante Brut Millesimato

Uno spumante intrigante e delicato che cattura tutti i sensi grazie al suo colore ammalante, al perlage sottile e persistente, alla struttura elegante e fresca. Ampi e avvolgenti, i profumi spaziano dal sentore tipico del Prosecco di mela verde alla crosta di pane, fino ai frutti rossi come la mora e il ribes. In bocca è armonioso, fresco e asciutto con un'acidità equilibrata. Finale lungo e persistente.



Denominazione: DOC



Glera e Pinot Nero



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). Il Pinot Nero, a seguito di una macerazione di circa 48 ore a bassa temperatura, sposa il Prosecco ottenendo così una brillante nuance rosa tenue.



**PRESA DI SPUMA:** 30 giorni circa in autoclave e seguono 60 giorni circa di sosta sulle fecce con frequenti batonnage per aumentare il volume in bocca.



Ottimo come aperitivo, è un vino da tutto pasto che si abbina egregiamente a piatti freddi e leggeri, come una caprese o con risotti alle verdure, secondi piatti di pesce non troppo elaborati e carni bianche arrosto o grigliate. Perfetto con il pesce crudo e il sushi.



Gradazione alcolica 11,5% 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

