



Regione  
Friuli Venezia Giulia

## Malvasia

Elegante e delicata sia al naso che al palato. Presenta un bouquet particolarmente complesso e ricco di sfumature fruttate e aromatiche con un ampio spettro di aromi primari di bergamotto, note fruttate di pesca, albicocca ed erbe aromatiche. In bocca risulta fresca, elegante, piacevolmente agrumata e di grande sapidità.



Friuli, Italia.

Denominazione: Friuli DOC



Malvasia



Enologo Arrigo Bidoli

*La terza generazione della famiglia Bidoli.*



Terreno di origine alluvionale tipicamente ghiaioso e sassoso.



Viene fatta una macerazione delle uve a freddo ( $\pm 10^\circ \text{C}$ ) della durata di 8-10 ore. La fermentazione comincia grazie all'aggiunta di lieviti selezionati ed è tenuta a temperatura controllata di  $14 - 16^\circ \text{C}$ . Al termine della fermentazione il vino viene chiarificato e filtrato.



Affinamento in vasche di acciaio inox.



Accompagna nobilmente pietanze a base di pesce. Ottimo anche l'abbinamento con carni bianche.



Gradazione alcolica tra 12,5 e 13% vol



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

