

# BIDOLI

DAL 1924



## Traminer Aromatico

Un intrigante bouquet floreale e di frutta esotica ci invita a dare il primo sorso... Intenso, morbido, elegante con gran volume e persistenza. Il retrogusto rispecchia uno dei profumi determinanti che riconosciamo appena ci avviciniamo al bicchiere: l'aroma della rosa bianca.



Friuli, Italia.

Denominazione: Friuli DOC Grave



Traminer Aromatico



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 ( $\pm 10^{\circ}$  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° C. Al termine della fermentazione il vino viene chiarificato e filtrato.



Affinamento in vasche di acciaio inox.



Il vino si sposa con antipasti a base di Prosciutto di San Daniele DOP, e con risotti di pesce, astice, scampi, cucina esotica e speziata.



Gradazione alcolica tra 12,5 e 13% vol



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

GAMBERO ROSSO



I MIGLIORI VINI ITALIANI

Luca Maroni

93 pts



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

