

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 ($\pm 10^\circ\text{C}$) della durata di 8-10 ore. La fermentazione comincia grazie all'aggiunta di lieviti selezionati ed è tenuta a temperatura controllata di $10 - 12^\circ\text{C}$. 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 crudo di San Daniele, 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



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

