



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

