

# BIDOLI

DAL 1924



## Merlot

Vino elegante e confortevole dal tipico colore rosso rubino. Il suo profumo invitante di sottobosco è franco e ricorda note di lampone e ribes. Gusto armonico ed asciutto, ma allo stesso tempo equilibrato, esaltato da tannini fini e vellutati ben integrato nella struttura di questo Merlot.



Friuli, Italia.

Denominazione: Friuli DOC Grave



Merlot



Enologo Arrigo Bidoli

*La terza generazione della famiglia Bidoli.*



Terreno di origine alluvionale tipicamente ghiaioso e sassoso.



La macerazione delle uve dura circa 14 - 16 giorni ad una temperatura massima di 28 - 30° C. Durante questo periodo vengono effettuati vari rimontaggi e delastage per incrementare estratto e colore. Quanto prima viene portata a termine la fermentazione malolattica.



Affinamento in vasche di acciaio inox e in bottiglia.



Il vino è ottimo con piatti di carni rosse, arrosto, pollame, coniglio e formaggi semi-stagionati.



Gradazione alcolica tra 12,5 e 13,5% 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

