

BIDOLI

DAL 1924



Pinot Grigio Friuli DOC Grave

Vino fruttato con note internazionali. Sentori di frutta fresca, pesca e melone. In bocca risulta pieno, sapido, vivace, minerale.



Friuli, Italia.

Denominazione: Friuli DOC Grave



Pinot Grigio



Enologo Arrigo Bidoli

La terza generazione della famiglia Bidoli.



Terreno di origine alluvionale tipicamente ghiaioso e sassoso.



La fermentazione comincia grazie a lieviti selezionati ed è tenuta a temperatura controllata di 12 - 14° C. Al termine della fermentazione il vino non viene travasato ma lasciato sulle fecce per attribuirgli più volume in bocca. Successivamente il vino viene chiarificato e filtrato.



Affinamento in vasche di acciaio.



Si abbina molto bene ad antipasti, prosciutto crudo di San Daniele. Ideale anche con minestre leggere, pesce e carni bianche. Può essere proposto anche come aperitivo.



Gradazione alcolica tra 12,5 e 13% vol



85 pts
Wine Spectator



1 MIGLIORI VINI ITALIANI
Luca Maroni
90 pts

bidolivini.com



bidolivini@bidolivini.com