

# BIDOLI

DAL 1924

## Ribolla Gialla

Versata nel bicchiere la Ribolla Gialla risplende nel suo colore giallo paglierino attraversato da deboli riflessi verdognoli. All'olfatto si distingue immediatamente per i profumi delicatamente agrumati cui si aggiungono note minerali e fruttate. È un vino delicato e si contraddistingue per una bella armonia d'insieme. Il sorso è fresco, minerale e, nonostante l'acidità, è un vino di ottima beva, sincero.



Denominazione: IGT Venezia Giulia



Ribolla Gialla



Enologo Arrigo Bidoli

*La terza generazione della famiglia Bidoli.*



Terreno di collina, magro e asciutto, ben esposto e leggermente ventilato.



La fermentazione comincia grazie a lieviti selezionati ed è tenuta a temperatura controllata di 14 - 16° 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 inox e in bottiglia.



Ideale come aperitivo, con antipasti di mare, primi piatti a base di pesce, piacevole soprattutto d'estate per la sua grande bevibilità e freschezza.



Gradazione alcolica tra 12 e 12,5% 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

