

BIDOLI

DAL 1924

Sauvignon Blanc



Regione
Friuli Venezia Giulia

Si presenta con uno stile che va contro tendenza dai classici, con la carica aromatica pungente e la sapidità stuzzicante. Il profumo è ampio, elegante, suadente con note di frutto della passione ed in armonioso equilibrio con sentori di fiori di sambuco, foglia di pomodoro e pompelmo. In bocca risulta molto vivace, sapido con una ricca acidità totale.



Friuli, Italia

Denominazione: Friuli DOC Grave



Sauvignon Blanc



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) per 4 - 6 ore. La fermentazione comincia grazie a lieviti selezionati ed è tenuta a temperatura controllata di 10-12° 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.



Questo vino si sposa con antipasti a base di pesce nobile come l'aragosta, l'astice, gli scampi, il salmone e i pesci salati.



Gradazione alcolica tra 12 e 12,5% vol



VEGAN FRIENDLY - nel processo di produzione di questo vino non vengono utilizzati prodotti di derivazione animale.



86 pts
Wine Spectator



I MIGLIORI VINI ITALIANI

Luca Maroni
91 pts



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

