

BIDOLI

DAL 1924



Refosco dal P.R. DOC Friuli

Fragranze fruttate con distinti aromi di spezie. Buono da invecchiare, con un'eccellente struttura, molto piena, non tannico.



Friuli, Italia.

Denominazione: DOC Friuli



Refosco dal Peduncolo Rosso



Enologo Arrigo Bidoli

La terza generazione della famiglia Bidoli.



Terreno di origine alluvionale tipicamente ghiaioso e sassoso.



Viene fatta una macerazione delle uve della durata di 14-16 giorni alla temperatura massima di 30° C. Durante questo periodo vengono effettuati vari rimontaggi e delastages per incrementare estratto e colore. Quanto prima viene portata a termine la fermentazione malolattica.



Affinamento in vasche di acciaio.



Il vino è perfetto per carni cotte alla griglia e carni grasse, pollame e selvaggina, salse speziate e formaggi stagionati. Ben si sposa con i tipici piatti locali friulani.



Gradazione alcolica tra 13 e 13,5% vol

GAMBERO ROSSO®



bidolivini.com



bidolivini@bidolivini.com