

BIDOLI

DAL 1924



Refosco dal Peduncolo Rosso

Vitigno autoctono friulano, ha origini molto antiche. Il bouquet è molto ampio, speziato, con note di fiori appassiti, prugne e more. Il frutto è avvolgente, vellutato con note balsamiche. Al palato il Refosco dal Peduncolo Rosso è strutturato, fresco, definito da tannini vigorosi, ma che con gli anni diventano più docili. Il gusto è morbido e il sorso intenso con sentori di liquirizia, eucalipto e finale di pepe.



Friuli, Italia.

Denominazione: Friuli DOC



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 de-stagge 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 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



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

