

BIDOLI

DAL 1924

Cabernet

Cabernet dall'aroma intenso e generoso. Al naso si presenta fruttato con note di mirtilli, more, lamponi e floreale con sfumature erbacee che con l'invecchiamento scompaiono. Al palato rispetta i profumi armonizzati dal tannino giovane che nel tempo si ammorbidisce e dona finezza al vino.



Friuli, Italia.

Denominazione: DOC Friuli



Cabernet



Enologo Arrigo Bidoli

La terza generazione della famiglia Bidoli.



Terreno di origine alluvionale tipicamente ghiaioso e sassoso.



La macerazione delle uve dura circa 14 - 16 giorni ad una temperatura massima di 28 - 30° C. Durante questo periodo vengono effettuati vari rimontaggi e delastage 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 predilige grandi arrostiti, pollame nobile, cacciagione e selvaggina di pelo e di piuma, formaggi di media e lunga stagionatura.



Gradazione alcolica tra 13 e 13,5% vol



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



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

