

BIDOLI

DAL 1924

Prosecco DOC Spumante Extra Dry

Floresale ed elegante con una bolla cremosa, fine e delicata. Al palato richiama subito il sentore di mela verde, armonico e ben bilanciato nell'acidità. Il consiglio dell'enologo? Il Prosecco va consumato finché è giovane per apprezzarne appieno la fragranza ed il sapore.



Denominazione: DOC



Glera



Enologo Arrigo Bidoli

La terza generazione della famiglia Bidoli.



Terreno di origine alluvionale tipicamente ghiaioso e sassoso.



Dopo una lieve pressatura delle uve, la fermentazione comincia grazie a lieviti selezionati ed è tenuta a temperatura controllata (14° C).



PRESA DI SPUMA: 2 mesi circa in autoclave.



Buono da consumarsi giovane in modo da apprezzarne appieno fragranza e gusto. Eccellente come aperitivo, potrebbe essere bevuto durante ogni pasto. Perfetto con zuppe vegetali e pesce, pasta con sughi delicati.



Gradazione alcolica 11% vol



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



1500 ml

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

