

BIDOLI

DAL 1924

Ribolla Gialla Spumante Brut

Vino elegante del Friuli Venezia Giulia, ha un fascino magnetico: color giallo paglierino luminoso con una spuma fine e vellutata. La sua complessità e freschezza armoniosa lo rendono un vino importante e versatile, adatto a diversi momenti della giornata, dall'aperitivo alla cena. Ha un profumo delicato e pulito accompagnato da profumi dolci e tropicali con sentori di mango e pera. In bocca è fresco, leggermente speziato, lungo e sapido con una buona mineralità addolcita da un delicato sentore di miele.



Ribolla Gialla



Enologo Arrigo Bidoli

La terza generazione della famiglia Bidoli.



Terreno magro e sassoso.



Viene fatta una macerazione delle uve a freddo ($\pm 10^{\circ}$ C) della durata di 8-10 ore. La fermentazione comincia grazie all'aggiunta di lieviti selezionati ed è tenuta a temperatura controllata di 10 - 12° C. Al termine della fermentazione il vino viene chiarificato e filtrato.



PRESA DI SPUMA: 4-5 mesi in autoclave con lisi di 3 mesi.



Ideale con aperitivi e primi piatti a base di pesce.



Gradazione alcolica 12% vol



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

