

MARGHERITA & ARRIGO - BIDOLI WINES

Bidoli Pinot Grigio 2020

21,80\$

* Prix de détail suggéré

BIDOLI
DAL 1924

	Code produit	14825847
	Prix licencié	18.96\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	Importation privée
	Statut	Non disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	Italie
	Désignation réglementée	Denominazione di origine controllata (DOC)
	Région	Frioul-Vénétie Julienne
	Appellation	Friuli Grave
	Cépage(s)	Pinot Grigio 100 %
	Pourcentage d'alcool	12.5%
	Couleur	Blanc
	Sucre	Sec
	Fermeture	Liège
	À boire	Prêt à boire



INFORMATION SUR LE DOMAINE

Trois générations font la fierté et la joie de la cave Bidoli, fondée en 1924 par Cav. Alessandro Bidoli à San Daniele Del Friuli.

NOTES DE DÉGUSTATION

Jeune, joyeux et vif, avec des notes nettes de fruits blancs et des notes florales harmonieuses qui donnent à ce vin une agréable sensation de fraîcheur. En bouche, il est sec avec une structure corsée, un équilibre intrigant et une saveur fraîche parfaitement affichée dans une persistance et une sapidité de longue durée. Il se marie très bien avec les apéritifs, le jambon de San Daniele, les soupes légères, le poisson et les viandes blanches. Très bon aussi comme apéritif.

NOTES SUR LE PRODUIT

Sol d'origine alluviale graveleux et caillouteux.

ÉLABORATION DU PRODUIT

La fermentation commence par des levures sélectionnées à une température contrôlée de 12-14 ° C. A la fin de la fermentation, le vin n'est pas décanté mais repose sur ses propres lies pour agrandir en bouche. Le vin est ensuite clarifié et filtré. Raffinage en cuves d'acier.