



SAUTER

WIJNEN



Bidoli le Alte - Pinot Grigio 2023 Friuli Grave DOC

Kleur

Lichte, heldere gele kleur met groene reflecties.

Neus

Deze Pinot Grigio doet denken aan een fruitcocktail met de heerlijke aroma's van citrusvruchten, perzik, abrikoos en meloen. Maar ook bloemige tonen die de wijn een aangenaam fris gevoel geven.

Smaak

Een droge wijn met een volle structuur. Overtuigend ook door zijn krachtige, levendige en minerale indruk. Aangename zuren met een elegante afdrank.

Bodem

De wijnmakerij Bidoli ligt in het hart van de DOC Friuli Grave, tussen de provincies Udine en Pordenone, in een gebied dat bijzonder gunstig is voor de teelt van wijnstokken. Kenmerkend voor het gebied, beschut door de bergen, is de grindbodem, die met de heilzame werking van de Adriatische Zee bijdraagt aan de productie van zowel witte als rode wijnen van hoge kwaliteit.

Vinificatie

De vergisting gebeurt op een lage temperatuur van 14-16° C met speciaal geselecteerde gistsoorten. Na de vergisting rijpt de wijn in RVS cuves op de 'lie' (de gistcellen) voor meer complexiteit in de wijn. Voor het bottelen wordt de wijn geklaard en gefilterd.

Culinair

Perfecte aperitiefwijn in combinatie met Italiaanse vleeswaren, zoals prosciutto San Daniele. Insalata Caprese!, maar ook goed te combineren met salades met kip of rauwe vis.

Druif/Druiven

100% Pinot Grigio.

Bruikbaar

2024

Houdbaar

2026

Alcohol percentage

12,5%

Inhoud

0,75