



www.bidolivini.com

Bidoli

Bidoli

Bidoli Wines wurde 1924 von Alessandro Bidoli gegründet und ist seither in Familienbesitz. Heute wird der Betrieb in dritter Generation von den Geschwistern Margherita und Arrigo Bidoli geleitet. Arrigo ist verantwortlich für die Weine und den Kontakt zu den Winzern. Margherita ist verantwortlich für die Verwaltung und den Export.

Das Weingut liegt im nördlichen Friaul in der Region Grave del Friuli unweit von San Daniele. Bidoli besitzt keine eigenen Weinberge. Mit den Traubenlieferanten bestehen langjährige Kontrakte und Arrigo verbringt viel Zeit mit der Kontrolle der Weinberge, um die Qualität sicherzustellen. 2003 wurde die neue Kellerei in Betrieb genommen, ausgestattet mit modernem Know-how. Ursprünglich war die Kellerei eine alte Ziegelfabrik, der Kamin (Briccolo) ragt als Wahrzeichen weit in den Himmel.

Der Stil von Bidoli ist fruchtbetont, weich und elegant. Hohe Alkoholgrade werden vermieden. Bei allen Qualitätsanstrebungen ist das Verhältnis von Preis-/Qualität bei Bidoli sehr attraktiv geblieben.

Die Weine

Pinot Grigio

Fermentation bei 16-18°C. Der Wein verbleibt lange auf der Hefe. Ausbau komplett in Edelstahl.

Sauvignon Blanc

Kaltmazeration für einige Stunden. Fermentation bei kühlen 13-15°C. Bleibt lange auf der Hefe um die Struktur zu verbessern. Ausbau komplett in Edelstahl.

Chardonnay

Kaltmazeration für einige Stunden. Fermentation bei 17-19°C. Bleibt lange auf der Hefe um die Struktur zu verbessern. Ausbau komplett in Edelstahl. Malolaktische Gärung im Edelstahl, danach kurze Reife in Barriques.

Merlot

8-10 Tage Mazeration, Fermentation bei 26-28°C. Softes Pressen, nur 60% des möglichen Mosts wird verwendet. Ausbau in Edelstahl

Briccolo Merlot

Selektierte Trauben von alten Rebstöcken. 12-15 Tage Mazeration, Fermentation bei 28-30°C. Softes Pressen, nur 60% Most wird verwendet. Reife für 10 Monate in zu meist französischen Barriques.

bidoli

