



CA' BOLANI

ANTICHI PODERI CONTI BOLANI

Percorsa da 999 cipressi che celebrano e proteggono una straordinaria biodiversità, Ca' Bolani è una tenuta dove la vite e la natura prosperano in perfetta sintonia. Incastonata tra le Alpi ed il mare del Friuli ad Aquileia, in un territorio dove la viticoltura fu introdotta sin dall'epoca Romana, beneficia di condizioni ideali per la produzione vitivinicola: le brezze marine dell'estate, la protezione delle Alpi, le forti escursioni termiche, la varietà dei terreni che digradando verso il mare abbandonano la composizione di argille e ghiaia e trovano la sabbia. La tenuta vanta un patrimonio viticolo unico, un vero e proprio parco di vigne dal quale fioriscono vini che hanno nella fragranza e nella pienezza aromatica il loro tratto distintivo.

ALTURIO 2015

Si esprime con vellutate sensazioni di frutto nero addolcite da note di ciliegia e prugna, di tabacco conciato e legni antichi. Un Refosco dal Peduncolo Rosso autoctono totalmente friulano che trova qui un'espressione di eleganza armonica tra la soavità del bouquet, la mineralità e la presenza corposa al palato con un finale sostenuto.



	CLASSIFICAZIONE Friuli DOC Aquileia		ZONA DI PRODUZIONE Vigneti di proprietà in località Molin di Ponte		VENDEMMIA 2015
	UVE 100% Refosco dal Peduncolo Rosso		EPOCA DI VENDEMMIA Prima decade di ottobre		MODO DI RACCOLTA Manuale

CLIMA 2015

Grazie ad un inverno freddo e ricco di precipitazioni, Le viti hanno avuto modo di "risvegliarsi" con una buona riserva idrica in una mite primavera che ha ceduto presto il passo ad un estate particolarmente calda, con temperature superiori alla norma nei mesi di Giugno e Luglio. Il caldo e l'assenza di precipitazioni hanno decisamente ridotto l'insorgenza delle principali ampelopatie della vite. Le piante hanno goduto in questa annata di un'eccezionale stato di sanità che ha consentito una sostanziale riduzione degli interventi di difesa. Nella seconda metà di agosto providenziali piogge hanno contribuito all'abbassamento delle temperature, ristabilendo le condizioni ideali per la maturazione dei grappoli e consentendo un ottimale accumulo di sostanze aromatiche e polifenoliche. Il mese di Settembre è stato mite e con buone escursioni termiche diurne garantendo un ottimale sviluppo del Refosco raccolto durante la prima decade di Ottobre.



ALTURIO 2015



DENSITÀ DI IMPIANTO

5.500 ceppi/ha



RESA PER ETTARO

70 q/ha



GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

16° - 18° C



FORMATI DISPONIBILI

750 ml - 1500 ml



POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO

15 anni



PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE

2003



NUMERO BOTT. PRODOTTE

8.000

TIPOLOGIA DI TERRENO

Alturio è il toponimo settecentesco di Altüre, oggi splendido vigneto di Ca' Bolani, nel cuore della doc Friuli Aquileia. Il terreno, di medio impasto, è percorso da fasce ciottolose presenti anche in superficie. Esse permettono di trattenere e poi rilasciare alle vigne gli elementi naturali necessari per crescere rigogliose.

METODO DI ALLEVAMENTO

Guyot doppio.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

In cantina, dopo una fermentazione di 15 giorni in vinificatori verticali con sistema di rimontaggio, il vino viene mantenuto in vasche d'acciaio fino alla conclusione della successiva fermentazione malolattica, quindi trasferito in barriques di rovere d'Allier dove completa la maturazione per circa 24 mesi. Seguono altri 5 o 6 mesi di ulteriore affinamento in botti di acciaio inox, al termine dei quali si procede alla messa in bottiglia. La commercializzazione avviene dopo 6 mesi dall'imbottigliamento.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

colore: rosso rubino intenso con brillante unghia violacea.

profumo: al naso dominano le tipiche note di piccoli frutti rossi, more, lamponi, mirtili. Caldi sentori di prugna e ciliegia sotto spirito si armonizzano con lievi note balsamiche. Nel finale vivaci accordi speziati si fondono con i ricordi olfattivi di liquirizia, vaniglia, caffè e cioccolato regalati dal lungo affinamento in legno.

sapore: al palato si presenta pieno, rotondo, di grande struttura, con un ottimo equilibrio fra la naturale acidità del Refosco e la grande morbidezza dei tannini, riproponendo le note fruttate e gli accordi balsamici che si stemperano in un ritorno di spezie nel finale del sorso.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Selvaggina e cacciagione, arrosti succulenti e brasati. Ottimo anche con formaggi di lunga stagionatura.