



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.

## AQUILIS 2017

*Aquilis trova nei vigneti della tenuta, immersi nel terroir di Aquileia, i suoli ideali per la coltivazione di una piccola produzione di uve Sauvignon Blanc di grande espressività. Con l'accurata vinificazione e l'adeguato affinamento in bottiglia sa coniugare nel bicchiere grazia e intensità, in un vino capace di evolvere a lungo nel tempo. Deve il suo nome all'antico insediamento celtico che conosceva già la viticoltura, e che nei secoli successivi grazie all'amore per il vino dei Romani che lo conquistarono divenne un centro di produzione di grande importanza per tutto l'Impero.*



	<b>CLASSIFICAZIONE</b> Friuli DOC Aquileia		<b>ZONA DI PRODUZIONE</b> Vigneti di proprietà in località Molin di Ponte		<b>VENDEMMIA</b> 2017
	<b>UVE</b> Sauvignon Blanc		<b>EPOCA DI VENDEMMIA</b> Dal 26 agosto		<b>MODO DI RACCOLTA</b> Manuale

### CLIMA 2017

In un'annata complessa come il 2017, Ca' Bolani ha potuto contare sulla qualità dei propri terreni e su un bene prezioso e determinante: l'acqua delle sorgive presenti in Tenuta, che hanno contribuito a mantenere ben idratati i vigneti nei momenti più siccitosi. Dopo un inverno piuttosto asciutto e una primavera segnata da un germogliamento precoce, l'estate ha registrato due giorni di abbondanti precipitazioni nel mese di luglio, giunte provvidenzialmente a mitigare le temperature e ad integrare le risorse idriche necessarie ad accompagnare le uve a maturazione. Una meticolosa selezione dei migliori grappoli di Sauvignon durante la vendemmia ha poi permesso di ottenere un bianco fresco, fine e di buona complessità aromatica.



#### DENSITÀ DI IMPIANTO

5.000 ceppi/ha



#### RESA PER ETTARO

60 q/ha



#### GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol.



#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

10° - 12° C



#### FORMATI DISPONIBILI

750 ml - 1500 ml



#### POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO

10 - 15 anni



#### PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE

2009



#### NUMERO BOTT. PRODOTTE

18.000

#### TIPOLOGIA DI TERRENO

Il suolo presenta una struttura di medio impasto percorsa da drenanti strati di tessitura ghiaiosa.

#### METODO DI ALLEVAMENTO

Le viti sono allevate a spalliera con potatura a Guyot. Molto importante la gestione in verde che viene effettuata manualmente e con cura meticolosa. Si procede alla sfogliatura manuale togliendo le foglie basali davanti al grappolo per favorire un microclima più asciutto e salubre. Inoltre la sfogliatura eseguita solamente sul lato esposto a est favorisce l'irraggiamento solare quando l'insolazione è meno forte, consentendo di preservare gli aromi. Il terreno viene lavorato in entrambi i filari per evitare l'antagonismo tra le viti e le erbe spontanee, permettendoci di ottenere acidità più elevate nell'uva.

#### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve vengono raccolte manualmente in cassette, con cernita dei grappoli migliori, nelle prime ore del mattino. Le cassette vengono portate in locale termoregolato alla temperatura di 6-8° C dove sostano fino al giorno successivo. Segue una leggera pressatura delle uve intere e fermentazione a temperatura controllata 16-18° C. Il 12% circa fermenta in legno, la restante parte fermenta in inox. La maturazione, sia per la parte fermentata in legno sia per la parte fermentata in inox, avviene per 9-10 mesi con successivo assemblaggio, imbottigliamento e affinamento in bottiglia.

#### NOTE DI DEGUSTAZIONE

*colore:* paglierino brillante e intenso, con venature grigie.

*profumo:* vigoroso e ricco di sfumature che all'impronta varietale aggiungono complessità coniugando la grazia di frutto con la forza di vegetazione.

*sapore:* il sorso è appagante, abbinato d'eleganza dal primo incontro al finale fumigante e altero, teso su piacevoli sensazioni verdi.

#### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Paste fresche ripiene, arrostiti, formaggi di media stagionatura.

