



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.

PINOT BIANCO 2021



CLASSIFICAZIONE
Friuli DOC Aquileia



ZONA DI PRODUZIONE
Aquileia, Friuli



UVE
Pinot bianco



TEMPERATURA DI SERVIZIO
9° - 10° C



GRADAZIONE
13% vol.



FORMATI DISPONIBILI
750 ml

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve appena raccolte vengono trasferite alla cantina per una pigiatura soffice e delicata. La fermentazione ha luogo a temperatura controllata ed è seguita da una lunga permanenza sui propri lieviti naturali fino al raggiungimento della perfetta armonia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: giallo paglierino, luminoso e brillante.

PROFUMO: eleganti note floreali di biancospino e acacia in sintonia con un fruttato che ricorda la pesca bianca e la frutta tropicale.

SAPORE: sorso fine, straordinariamente avvolgente e fresco. Struttura calibrata dalla fresca sapidità e sostenuta da un'acidità persistente. Finale elegante che riprende le note varietali.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

È un ottimo aperitivo e può accompagnare con finezza ed eleganza l'intero pasto. Ma si esprime al meglio accanto ad antipasti delicati, primi piatti con salse delicate, con pesce e carni bianche.