



**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.

## REFOSCO 2020 DAL PEDUNCOLO ROSSO



**CLASSIFICAZIONE**  
Friuli DOC Aquileia



**ZONA DI PRODUZIONE**  
Aquileia, Friuli



**UVE**  
Refosco dal Peduncolo Rosso



**TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
18° - 20° C  
Nel periodo estivo 14° - 16° C



**GRADAZIONE ALCOLICA**  
13% vol.



**FORMATI DISPONIBILI**  
750 ml - 3000 ml

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Dopo la pigiatura e la diraspatura, il mosto subisce un processo di fermentazione e macerazione di 8-12 giorni in acciaio, consentendo una considerevole estrazione di colore e di sostanze polifenoliche. Dopo la fermentazione malolattica, il vino matura in botti di rovere.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

**COLORE:** intenso, brillante con note violacee.

**PROFUMO:** emergono sentori di visciole in confettura e spezie con leggere note erbacee e di resina.

**SAPORE:** denso e fruttato che ben si contrappone ad un'energica freschezza. I tannini sono morbidi e il finale è lungo e persistente.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Il caratteristico fruttato lo rende un vino ideale a tutto pasto. Si abbina con primi piatti con sughi, con piatti di carne in umido e formaggi di media e lunga stagionatura. Ideale anche come aperitivo o dopo cena.