



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 digradano 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 2016

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 2016
	UVE 100% Refosco dal Peduncolo Rosso		EPOCA DI VENDEMMIA Prima decade di ottobre		MODO DI RACCOLTA Manuale

CLIMA 2016

L'inverno 2015-2016 è risultato piuttosto mite e poco piovoso, in particolare nei mesi di Novembre e Dicembre 2015 si sono registrate precipitazioni decisamente inferiori alla media. La situazione idrica è stata comunque riequilibrata dalle abbondanti precipitazioni di Febbraio e Marzo 2016 che hanno consentito ai nostri vigneti di ripristinare le ottimali riserve idriche dei suoli, necessarie per soddisfare il naturale fabbisogno primaverile d'acqua della vite. L'inverno particolarmente mite ha determinato un germogliamento leggermente anticipato rispetto alla norma: le prime gemme hanno visto la luce intorno alla metà di marzo ed hanno continuato a svilupparsi fino alla metà di Aprile, quando un calo delle temperature ha rallentato un po' lo sviluppo vegetativo riportandolo nella media abituale. Maggio e Giugno sono trascorsi con temperature ottimali e piovosità leggermente superiori alla media degli anni precedenti ma comunque senza particolari criticità. La vera estate è iniziata al 21 Giugno, in sintonia con il solstizio d'estate, ed è stata caratterizzata da giornate assolate e calde ma non torride e con importanti escursioni termiche fra il giorno e la notte, situazione che ha portato ad un'ottimale maturazione dei grappoli.



ALTURIO 2016



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 Alture, 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, mirtillo. 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.