



**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.

## OPIMIO 2018

*Un cru prezioso nel cuore di Ca' Bolani, una storia bimillenaria che inizia nella Roma del console Opimio, ricordato da Petronio Arbitro per la qualità dei vini prodotti sotto il suo governo. Un terroir rappresentativo della DOC Aquileia e l'uva pregiata dei grappoli di Pinot Bianco. Ecco gli ingredienti di questo grande vino bianco capace di suscitare intense sensazioni da giovane e profonde emozioni con l'invecchiamento. Il vigneto unico è racchiuso in una piccola estensione mirabilmente integrata nell'ambiente: le vecchie viti, la rapida pigiatura, la fermentazione a bassa temperatura, il paziente affinamento nelle grandi botti ne valorizzano i tratti fondamentali. Nel bicchiere troveremo le sfumature varietali, la frutta matura, gli accenti del legno grande, il profumo deciso e il sorso vasto.*



	<b>CLASSIFICAZIONE</b> Friuli DOC Aquileia		<b>ZONA DI PRODUZIONE</b> Vigneti di proprietà in località Ca' Vescovo		<b>VENDEMMIA</b> 2018
	<b>UVE</b> 100% Pinot Bianco		<b>EPOCA DI VENDEMMIA</b> Prima decade di settembre		<b>MODO DI RACCOLTA</b> Manuale

### CLIMA 2018

Per il Friuli la vendemmia 2018 può dirsi un'annata da ricordare, con una produzione di uva non solo di altissima qualità, ma anche insolitamente abbondante. Dopo un gennaio particolarmente caldo, seguito da due mesi caratterizzati da temperature rigide, la ripresa vegetativa ha inaugurato un andamento climatico praticamente perfetto sino alla maturazione. Lunghe giornate di sole, intervallate da qualche pioggia, hanno favorito il germogliamento, anticipato di circa 15 giorni rispetto al 2017, così come la fioritura, iniziata nella prima metà di maggio. Il tepore primaverile ha sicuramente favorito le naturali fasi fenologiche della vite, sino alla maturazione, avvenuta in condizioni ideali soprattutto per Sauvignon, Pinot Bianco e Pinot Grigio. La vendemmia, iniziata il 16 agosto, ha regalato uve sane e molto profumate. Complessivamente, i vini bianchi del 2018 di Ca' Bolani si distinguono per eleganza, finezza e buon potenziale di affinamento.



 **DENSITÀ DI IMPIANTO**  
5.000 ceppi/ha

 **RESA PER ETTARO**  
60 q/ha

 **GRADAZIONE ALCOLICA**  
13,5% vol.

 **TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
10° - 12° C

 **FORMATI DISPONIBILI**  
750 ml - 1500 ml

 **POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO**  
10 - 15 anni

 **PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE**  
2014

#### TIPOLOGIA DI TERRENO

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

#### METODO DI ALLEVAMENTO

Guyot.

#### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Solo i grappoli migliori vengono selezionati per produrre Opimio. Raccolte a mano e poste in piccole cassette da 13-15 Kg, le uve di Pinot Bianco vengono tempestivamente trasportate in cantina. Il mantenimento delle uve a bassa temperatura consente il raggiungimento di un'eccezionale concentrazione e complessità aromatica. Dopo un giorno ed una notte i grappoli interi vengono sottoposti a pigiatura soffice. Il mosto fiore così ottenuto viene fermentato con l'aiuto di lieviti selezionati a temperatura controllata compresa fra i 16° e i 18°C. Fermentazione ed affinamento avvengono in botti ellittiche di rovere da 25 hl. Dopo una lunga maturazione di 8 mesi sui lieviti, Opimio affina in bottiglia per ulteriori 6 mesi.

#### NOTE DI DEGUSTAZIONE

*colore:* giallo paglierino luminoso e lucente con delicati riflessi dorati.

*profumo:* note speziate e minerali prendono inizialmente il predominio sui delicati sentori del fiore d'acacia, che riemerge nel bicchiere con raffinata tenacia, unitamente ad eleganti note balsamiche che ricordano il legno di liquirizia.

*sapore:* il sorso è pieno, rotondo, avvolgente, sostenuto da una piacevole ed armoniosa acidità, accattivante la sapidità minerale che bilancia le note dolci del miele d'acacia. Ottima corrispondenza naso – bocca.

#### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si esprime al meglio con antipasti di pesce, primi piatti con salse delicate, crostacei e carni bianche.