



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 2019

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.



	CLASSIFICAZIONE Friuli DOC Aquileia		ZONA DI PRODUZIONE Vigneti di proprietà in località Molin di Ponte		VENDEMMIA 2019
	UVE Sauvignon Blanc		EPOCA DI VENDEMMIA Primi giorni di settembre		MODO DI RACCOLTA Manuale

CLIMA 2019

L'inverno mite e poco piovoso 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 e abbondanti piogge hanno rallentato un po' lo sviluppo vegetativo riportandolo nella media abituale. Maggio è stato un mese anomalo, con temperature sotto la media stagionale e piovosità alta, che hanno causato un rallentamento dello sviluppo vegetativo con ritardo di 15 giorni rispetto ad un'annata media. Giugno ha avuto giornate calde e soleggiate. La fioritura ha goduto di un periodo tranquillo dal punto di vista climatico permettendo un'ottima allegazione dei grappoli. Luglio ha avuto giornate di sole e temperature nella media. La piovosità regolare ha permesso lo sviluppo di tutti gli acini con dimensioni omogenee. L'invaiaura è iniziata tra il 25 e il 30 luglio confermando 12/14 giorni di ritardo rispetto ad un'annata media. Da metà agosto in poi si è verificato un gran caldo e scarse precipitazioni. Fortunatamente il particolare microclima della zona, che beneficia dell'azione mitigatrice del vicino Mar Adriatico, la presenza di falde sotterranee molto fresche e la ventilazione costante, hanno consentito una maturazione regolare delle uve.



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

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: giallo paglierino luminoso e brillante con sfumature smeraldine.

profumo: accordi di salvia e sambuco si stemperano in note citrine, che ricordano il pompelmo rosa ed il limone sorrentino. Sorprende il bouquet che sposa elegante complessità ed intensità aromatica.

sapore: il sorso, perfettamente equilibrato, sorprende per la piacevole sapidità e per la struttura acida armoniosa, che conferisce freschezza senza però risultare aggressiva. Perfetta la corrispondenza naso bocca, esaltata dall'intenso ritorno aromatico.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Primi piatti a base di asparagi bianchi e verdi, piatti a base di crostacei, scampi alla griglia, tempura di gamberi, astice e aragosta.

