



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.

PROSECCO ROSÉ 2022 SPUMANTE BRUT



CLASSIFICAZIONE
DOC



ZONA DI PRODUZIONE
Aquileia, Friuli



UVE
85% Glera, 15% Pinot Nero



TEMPERATURA DI SERVIZIO
5° - 7° C



GRADAZIONE ALCOLICA
11% vol.



FORMATI DISPONIBILI
750 ml

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Il blend di Glera e Pinot Nero (vinificato in rosso), provenienti dalla medesima vendemmia, viene fermentato naturalmente a mezzo autoclave (Metodo Charmat) per un periodo non inferiore a 60 giorni.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: un rosé dal perlage finissimo, che ne esalta la lucentezza.

PROFUMO: intenso, fruttato, con note che ricordano la mela renetta, seguite da leggeri sentori di frutti rossi.

SAPORE: al palato è morbido, con note floreali e fruttate.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Un aperitivo perfetto, dal sapore equilibrato. È ideale con primi piatti leggeri, piatti di mare, fritti e crudità di pesce.