



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.

CHARDONNAY FRIZZANTE



CLASSIFICAZIONE
IGT delle Venezie



ZONA DI PRODUZIONE
Aquileia, Friuli



UVE
Chardonnay



TEMPERATURA DI SERVIZIO
8° - 10° C



GRADAZIONE ALCOLICA
10,5% vol.



FORMATI DISPONIBILI
750 ml

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La vendemmia viene anticipata per avere maggiore acidità e freschezza. Le uve appena raccolte vengono trasferite alla cantina per una pigiatura soffice e delicata. Il mosto viene illimpidito e mantenuto a 0° per tutto l'anno. La fermentazione avviene in autoclave con il Metodo Martinotti-Charvat con l'ausilio di lieviti selezionati.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli.

PROFUMO: delicato e vivace con sentori fruttati di mela matura e floreali. Leggermente pungente per la presenza di un "perlage" fine.

SAPORE: sorso gradevole, d'incantevole armonia e con una piacevole vivacità ad esaltarne il carattere fruttato.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Freschezza e fruttato lo suggeriscono come elegante aperitivo e da tutto pasto per accompagnare stuzzicanti pietanze a base di pesce, crostacei e molluschi al naturale.