



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.

PROSECCO FRIZZANTE



CLASSIFICAZIONE
DOC Prosecco



ZONA DI PRODUZIONE
Aquileia, Friuli



UVE
Glera



TEMPERATURA DI SERVIZIO
8° - 10° C



GRADAZIONE ALCOLICA
10,5% vol.



FORMATI DISPONIBILI
750 ml

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve Glera 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 autoclavi di acciaio inox con il Metodo Martinotti-Charmat con l'ausilio di lieviti selezionati.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: giallo paglierino chiaro e brillante con riflessi smeraldini.

PROFUMO: fine e delicato, con note fruttate e di fiori bianchi.

SAPORE: avvolgente al palato con una ottima acidità. Piacevoli sensazioni fruttate e una nota finale di mandorla dolce.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo come aperitivo, può accompagnare tutto il pasto partendo da primi piatti delicati fino a dessert a base di frutta.

