



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 SPUMANTE BRUT



CLASSIFICAZIONE
DOC



ZONA DI PRODUZIONE
Aquileia, Friuli



UVE
Glera



TEMPERATURA DI SERVIZIO
5° - 7° C



GRADAZIONE ALCOLICA
11% vol.



FORMATI DISPONIBILI
200 ml - 750 ml - 1500 ml

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve Glera della tenuta sono sottoposte ad una soffice pressatura ed il mosto viene mantenuto a 0° C. fino al momento della spumantizzazione in autoclavi di acciaio inox secondo il tradizionale metodo Charmat/Martinotti.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: giallo paglierino chiaro luminoso. Spuma bianca e persistente con perlage finissimo.

PROFUMO: gradevolmente fruttato di buona intensità aromatica con ricordo di fiori di glicine e mela renetta.

SAPORE: di grande armonia e gradevolezza con leggerissima nota di mandorla dolce.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo come aperitivo, può accompagnare l'intero pasto, quando il menù propone piatti delicati, dessert compreso.

