



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.

FRIULANO 2023



CLASSIFICAZIONE
Friuli DOC Aquileia



ZONA DI PRODUZIONE
Aquileia, Friuli



UVE
Friulano



TEMPERATURA DI SERVIZIO
10° - 12° C



GRADAZIONE ALCOLICA
12.5% vol.



FORMATI DISPONIBILI
750 ml

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve appena raccolte vengono trasferite alla cantina per una pigiatura soffice e delicata. La fermentazione avviene a temperatura controllata di circa 18° C, al fine di meglio preservare il fruttato e le migliori caratteristiche organolettiche del vino. Segue un periodo di affinamento sulle fecce fine per conferire struttura al vino.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: giallo paglierino con brillanti riflessi dorati.

PROFUMO: un delicato fruttato penetra all'olfatto. Le note di mela golden, agrumi e mandorla fresca sono in perfetto amalgama con i sentori minerali di pietra focaia.

SAPORE: al palato la corrispondenza con le note olfattive è impeccabile: ampio, con buona acidità che dona freschezza e fragranza. Il finale è intenso e persistente e ricorda la mandorla.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo aperitivo, è tradizionale vino fresco da tutto pasto. Trova eccellenti combinazioni con sfornati di verdura, salumi delicati e altri piatti a base di pesce.