CA'BOLANI
ANTICHI PODERI CONTI BOLANI

Percorsa da 999 cipressi che celebrano e proteggono una straordinaria biodiversità, Ca' Balani 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 viticultura 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.

CABERNET FRANC

CLASSIFICAZIONE
Friuli DOC Aquileia

ZONA DI PRODUZIONE
Aquileia, Friuli

UVE
Cabernet Franc

TEMPERATURA DI SERVIZIO
18 ° - 20 °
Nel periodo estivo 14°-16 ° C

GRADAZIONE ALCOLICA
13% vol.

FORMATI DISPONIBILI
375 ml - 750 ml

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve vengono vinificate in acciaio, dove ha luogo una macerazione sulle bucce della durata di 8-10 giorni. A vinificazione e fermentazione malolattica concluse, il vino matura in botti di rovere al fine di raggiungere caratteristiche di armonia e complessità.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: **rosso rubino intenso e brillante.**

PROFUMO: **elegante con note floreali e sentori di piccoli frutti rossi di sottobosco, liquirizia e spezie.**

SAPORE: **pieno, armonico con tannini morbidi ed eleganti.**

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale con arrosti, carni rosse alla griglia, selvaggina e formaggi a media e lunga stagionatura. Ottimo anche come aperitivo e dopo cena.

CA' BOLANI VIA CÀ BOLANI, 2 - 33052 CERVIGNANO DEL FRIULI (UDINE) - TEL. 0431 32670 - FAX 0431 34901 - INFO@CABOLANI.IT -WWW.CABOLANI.IT