



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.

PINOT GRIGIO 2023



CLASSIFICAZIONE

Friuli DOC Aquileia



ZONA DI PRODUZIONE

Aquileia, Friuli



UVE

Pinot grigio



TEMPERATURA DI SERVIZIO

10° - 12° C



GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol.



FORMATI DISPONIBILI

375 - 750 ml

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve appena raccolte vengono trasferite alla cantina per una pigiatura soffice e delicata. La fermentazione viene innescata con lieviti selezionati e si sviluppa ad una temperatura controllata di 18° - 20° C per mantenere il fruttato e le migliori caratteristiche organolettiche del vino.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: giallo paglierino brillante con lieve nuance ramata.

PROFUMO: profumo intrigante che evolve in note di frutta matura, mela golden e scorze di cedro e in note floreali di fiori di acacia ed erbe officinali.

SAPORE: il sorso è fresco e succoso. Le note sapide lo rendono persistente nel finale.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo come aperitivo. Eccelle con antipasti delicati, paste ripiene e con tutti i piatti a base di pesce e di verdure