



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.

RIBOLLA GIALLA 2023



CLASSIFICAZIONE
Venezia Giulia IGT



ZONA DI PRODUZIONE
Venezia Giulia



UVE
Ribolla Gialla in purezza



TEMPERATURA DI SERVIZIO
10° C



GRADAZIONE ALCOLICA
13% voi.



FORMATI DISPONIBILI
750 ml

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Ad una soffice pressatura effettuata con presse per aspirazione a vuoto, segue la pulizia a freddo del mosto con la tecnica della flottazione e la successiva fermentazione in serbatoi d'acciaio termocondizionata temperatura controllata (18°C) con l'utilizzo di lieviti selezionati per 8/10 giorni. L'affinamento e la sosta sulle fecce nobili avvengono in acciaio per un periodo che varia da tre a quattro mesi a seconda delle caratteristiche dell'annata, durante questo periodo le fecce fini vengono rimesse in sospensione settimanalmente tramite la pratica del battonage.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: giallo paglierino.

PROFUMO: intenso fruttato e floreale, con note di frutta a polpa gialla, agrumi e fiori bianchi e gialli.

SAPORE: armonico, fresco e sapido, elegante e ben equilibrato.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

eccellente come aperitivo, si accompagna a piatti di pesce delicati, frittura di mare e primi piatti a base di pesce o verdure estive e primaverili.