



CA' BOLANI
ANTI CHI 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.

TAMANIS ROSSO 2020



UVE
Refosco, Merlot,
Cabernet



DENOMINAZIONE
Friuli DOC
Aquileia



ZONA DI PRODUZIONE
vigneti di proprietà nella
DOC Friuli Aquileia



GRADAZIONE
ALCOLICA
13 % vol.



TEMPERATURA DI
SERVIZIO
16-18 °C



FORMATI DISPONIBILI
75 cl

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve vengono raccolte e quindi vinificate separatamente, con un processo tradizionale che prevede una delicata macerazione con le bucce. A questo segue un periodo di affinamento che prevede, in aggiunta all'acciaio, un passaggio in legno (botte grande o barrique) con proporzioni e durate variabili per ogni tipologia di vino.

Solo al termine di questo periodo, della durata complessiva di circa tre anni, si procede con gli assaggi finali e la preparazione del blend definitivo che affinerà ancora in acciaio per 4/5 mesi e quindi in bottiglia per 2/3 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: rosso intenso con riflessi violacei, tipici del Refosco

Profumo: fruttato, fresco, con i sentori derivanti dal legno ben integrati che conferiscono eleganza e complessità

Sapore: fresco, fruttato, territoriale grazie alla tipicità del Refosco (che compone il 50 % di Tamanis) che viene supportato da Merlot e Cabernet (morbidezza, eleganza, complessità) e da un lungo affinamento per un vino ricco, complesso, con personalità ed un'ottima persistenza

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Vino da tutto pasto, per primi piatti con sughi saporiti, carni alla griglia e con cotture prolungate, formaggi a pasta dura anche stagionati.



CA' BOLANI

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