



Questo vino trae il proprio carattere dal vitigno di origine, ma soprattutto dall'ambiente in cui nasce: un terreno a grande pendenza e un felice microclima in cui si combinano la brezza del mare e l'aria temperata delle vicine montagne, che fanno di Aquileia un terroir unico.

Ca' Bolani ist ein Weingut, auf dem Reben und Natur in perfekter Harmonie gedeihen. 999 Zypressen wachsen auf dem Anwesen und sind Ausdruck einer außergewöhnlichen ökologischen Vielfalt. Das Weingut liegt im Friaul, eingebettet zwischen den Alpen und dem Meer in der Nähe von Aquileia. Ein Landstrich, in dem schon seit der Römerzeit Wein angebaut wird und der von idealen Bedingungen für die Weinproduktion profitiert: die Meeresbrise im Sommer, der Schutz durch die Alpen, die starken Temperaturschwankungen, die unterschiedlichen, zum Meer hin abfallenden Böden, zuerst geprägt von Lehm und Kies und dann von Sand. Das Weingut verfügt über einen einzigartigen Rebenbestand, ein wahrer Rebgarten, in dem Weine wachsen, die durch ihr typisches Bouquet und eine aromatische Fülle charakterisiert sind.

Alturio 2015

Ein Wein mit samtweichen Anklängen von schwarzer Frucht, gemildert durch Noten von Kirsche und Pflaume, fermentiertem Tabak und altem Holz. Ein Refosco dal Peduncolo Rosso – eine autochthone Rebsorte aus dem Friaul – die hier mit eleganter Harmonie, einem milden Bouquet, Mineralität und Rundheit im Mund zum Tragen kommt und sich mit einem zurückhaltenden Finale präsentiert.



KLASSIFIKATION

Friuli DOC Aquileia



ANBAUGEBIET

Altire - Vigneti
Molin di Ponte



JAHRGANG

2015



REBSORTEN

100% Refosco dal
Peduncolo Rosso



ZEITPUNKT DER WEINLESE

Die ersten zehn Tage
im Oktober



ART DER ERNTE

Von Hand

KLIMA 2015

Durch den kalten, regenreichen Winter sind die Rebstöcke in einem milden Frühling mit einer guten Wasserreserve „wieder aufgewacht“. Auf das Frühjahr folgte schnell ein besonders heißer Sommer, im Juni und Juli mit Temperaturen über dem Durchschnitt. Durch die Hitze und den ausbleibenden Regen waren die Rebstöcke deutlich weniger mit Krankheiten befallen. Dieser Jahrgang zeichnet sich durch besonders gesunde Pflanzen aus, die deswegen sehr viel weniger gegen Krankheiten behandelt werden mussten. In der zweiten Augushälfte regnete es und die Temperaturen gingen zurück: eine ideale Voraussetzung für die Reifung der Trauben und für die optimale Konzentration an Aromaten und Polyphenolen. Der September war mild und mit guten Temperaturschwankungen im Laufe des Tages und garantierte eine optimale Entwicklung der roten Trauben. Die Lese fand zwischen Ende September und der ersten Oktoberhälfte statt.



STOCKDICHTE

5.500 Pflanzen/ha



ERTRAG PRO HEKTAR

70 q/ha



ALKOHOLGEHALT

13% vol.



IDEALE SERVIERTEMPERATUR

16° - 18° C



ERHÄLTICHE FORMATE

750 ml - 1500 ml



ALTERUNGSPOTENTIAL

15 Jahre



ERSTER ANBAUJAHRGANG

2003



ANZAHL DER PRODUZIERTEN

FLASCHEN

8.000

ART DES BODENS

Alturio war im 18. Jahrhundert der Ortsname von Alturo und ist heute ein herrlicher Weinberg des Weinguts Ca' Bolani im Herzen des DOC-Weinanbaugebiets Friuli Aquileia. Der mittelschwere Boden ist durchzogen von Kieselsteinen, die auch an der Oberfläche auftreten. Sie halten die natürlichen Elemente fest, die für ein üppiges Wachstum der Pflanzen erforderlich sind, und geben sie dann an die Rebstöcke ab.

REBERZIEHUNGSMETHODE

Doppelter Guyot.

WEINBEREITUNG UND AUSBAU

Nach einer 14 Tage andauernden Gärung in vertikalen Weintanks mit Umwälzen des Weins bleibt der Wein bis zum Abschluss der darauf folgenden malolaktischen Gärung in Stahltanks. Danach wird er in Barriques aus Allier-Eiche gefüllt, wo er in etwa 24 Monaten seine Reife fortsetzt. Danach folgen weitere 5 oder 6 Monate in Stahlfässern, nach denen der Wein in Flaschen abgefüllt wird. 6 Monate nach der Flaschenabfüllung gelangt er in den Handel.

VERKOSTUNGSMERKMALE

FARBE: Intensives Rubinrot mit funkelnden violetten Tränen.

BOUQUET: In der Nase dominieren die typischen Noten von kleinen roten Früchten, darunter Brombeere, Himbeere und Heidelbeere. Warme Anklänge von Pflaumen und von in Alkohol eingelegten Kirschen harmonisieren mit leichten Balsamnoten. Im Abgang lebhaft würzige Akkorde, die mit den durch den langen Ausbau im Holz bedingten olfaktorischen Noten von Lakritze, Vanille, Kaffee und Schokolade verschmelzen.

GESCHMACK: Am Gaumen ist er voll, rund, von großer Struktur und mit einem optimalen Gleichgewicht der natürlichen Säure des Refosco und den langen, weichen Tanninen. Präsent sind auch fruchtige Noten und balsamische Anklänge, die zum Finale hin wieder an Gewürze erinnern.

KOMBINATION MIT SPEISEN

Wild, üppige Braten und Schmorgerichte. Optimal auch zu reifem Käse.