



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.

Aquilis 2017

Aquilis findet in den Weinbergen des Anwesens, inmitten der Spitzenweinbau-region Aquileia den idealen Boden für eine kleine Produktion von Trauben der Rebsorte Sauvignon Blanc mit großer Ausdruckskraft. Die sorgfältige Weinherstellung und die entsprechende Reifung in der Flasche lassen einen Wein entstehen, der durch Anmut und Intensität charakterisiert ist und sich im Laufe der Zeit weiterentwickelt. Der Name stammt von der alten keltischen Siedlung, die damals bereits Weinbau betrieb und welche in den folgenden Jahrhunderten, dank der Römer, die den Wein liebten und die Siedlung eroberten, ein Zentrum der Produktion von großer Bedeutung für das ganze Reich wurde.



KLASSIFIKATION

Friuli DOC Aquileia



ANBAUGEBIET

Eigene Weinberge in Molin di Ponte



JAHRGANG

2017



REBSORTEN

Sauvignon Blanc



ZEITPUNKT DER WEINLESE

Ab dem 26. August



ART DER ERNTE

Von Hand in 13-15 kg schweren Kisten

KLIMA 2017

Das Jahr 2017 war sehr komplex, doch Ca' Bolani konnte sich auf die Qualität seiner Böden und auf ein sehr kostbares und entscheidendes Gut verlassen: das Wasser der Quellen, die es auf dem Weingut gibt und die dafür gesorgt haben, dass die Weinberge auch in Dürrezeiten gut mit Wasser versorgt werden konnten. Nach einem sehr trockenen Winter und einem Frühjahr, in dem die Jungtriebe sehr früh geschossen sind, gab es im Juli zwei Tage mit reichlich Niederschlag, durch die die Temperaturen etwas sanken und die für die Reife der Trauben erforderlichen Wasservorräte aufgefüllt wurden. Dank einer sorgfältigen Auslese während der Lese entstand ein frischer, feiner Weißwein mit einem Aroma von guter Komplexität.



STOCKDICHT
5.000 Weinstöcke/ha



ERTRAG PRO HEKTAR
6.000 kg/ha



ALKOHOLGEHALT
13% vol.



IDEALE SERVIERTEMPERATUR
10° - 12° C



ERHÄLTICHE FORMATE
750 ml - 1500 ml



ALTERUNGSPOTENTIAL
10-15 Jahre



ERSTER ANBAUJAHRGANG
2009



**ANZAHL DER PRODUZIERTEN
FLASCHEN**
18.000

ART DES BODENS

Mittelschwerer Boden, durchzogen von Drainageschichten mit kiesiger Textur.

REBERZIEHUNGSMETHODE

Die Reben werden in Spalierziehung mit Guyotschnitt kultiviert. Sehr wichtig ist der Grünschnitt, der von Hand und mit akribischer Sorgfalt durchgeführt wird. Die Grundblätter vor der Traube werden von Hand entfernt, um ein gesünderes und trockeneres Mikroklima zu fördern. Darüber hinaus fördert die Entlaubung nur auf der Ostseite die Sonneneinstrahlung, wenn die Kraft der Sonne geringer ist, was wiederum zur Erhaltung der Aromen beiträgt. Der Boden zwischen den Rebzeilen wird beidseitig bearbeitet, um einer Wasser- und Nährstoffkonkurrenz zwischen Unkraut und Rebe vorzubeugen. Auf diese Weise erhalten wir eine höhere Säure der Trauben.

WEINBEREITUNG UND AUSBAU

Die Trauben werden in den frühen Morgenstunden von Hand in kleine Kisten gelesen, dabei werden nur die besten Trauben ausgewählt. Die Kisten werden in einen Raum gebracht, in dem eine Temperatur von 6-8° C herrscht, hier bleiben sie bis zum nächsten Tag. Es folgt eine leichte Pressung der ganzen Trauben und eine Gärung bei kontrollierter Temperatur von 16-18° C. Circa 12% gärt in Holzfässern, der restliche Anteil in Edelstahltanks. Die Reifung erfolgt auf der Hefe, sowohl für den Anteil aus der Holzvergärung, wie für den Anteil der Edelstahlvergärung, mit nachfolgender Flaschenabfüllung. und Reifung in der Flasche.

VERKOSTUNGSMERKMALE

FARBE: Leuchtendes, intensives Strohgelb mit gräulichen Reflexen.

BOUQUET: Kräftig und reich an Nuancen, die dem typischen Charakter der Rebsorte Komplexität verleihen und die Anmut der Frucht mit der Ausdruckskraft pflanzlicher Noten verbinden.

GESCHMACK: Der Geschmack ist angenehm, bereits beim ersten Eindruck, elegant mit einem selbstbewussten Abgang, der mit reizvollen grünen Noten spielt.

KOMBINATION MIT SPEISEN

Dieser Wein kann zu Risottos oder frischen gefüllten Pastagerichten, Vorspeisen und Hauptgerichten mit Fisch gereicht werden. Er passt aber auch besonders gut zu Spargelgerichten.