



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.

Friulano



KLASSIFIKATION

Friuli DOC Aquileia



ANBAUGEBIET

Aquileia, Friaul



REBSORTEN

Friulano



IDEALE SERVIERTEMPERATUR

10° C - 12° C



ALKOHOLGEHALT

13% vol.



ERHÄLTICHE FORMATE

750 ml

WEINBEREITUNG UND AUSBAU

Die frisch gelesenen Trauben werden in den Weinkeller gebracht, wo sie vorsichtig gepresst werden. Der Most gärt bei einer kontrollierten Temperatur von 18°C, um die Frucht und die besten sensorischen Eigenschaften des Weins zu erhalten. Danach liegt der Most auf der Maische, um dem Wein Struktur zu verleihen.

VERKOSTUNGSMERKMALE

FARBE: Strohgelb mit goldfarbenen, leuchtenden Reflexen.

BOUQUET: Feine Frucht in der Nase. Duftnoten von Apfel der Sorte Golden und frischen Mandeln verbinden sich perfekt mit mineralischen Anklängen von Feuerstein.

GESCHMACK: Am Gaumen präsentiert sich der Wein mit perfektem Bouquet: weit, mit einer guten Säure, die Frische und Duftigkeit verleiht. Das Finale ist intensiv und lang anhaltend und erinnert an Mandeln.

KOMBINATION MIT SPEISEN

Optimal als Aperitif, frischer Wein, der traditionell zur gesamten Mahlzeit getrunken wird. Passt hervorragend zu Gemüseflan, feinem Wurstaufschnitt und Fischgerichten.