



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.

Opimio 2016

Ein kostbarer Cru im Herzen von Ca' Bolani, eine zweitausend Jahre alte Geschichte, die im Rom des Konsuls Opimius ihren Anfang nahm, an den Petronius Arbiter wegen der Güte der unter dessen Verwaltung gewonnenen Weine erinnert. Ein Terroir, wie es typisch ist für DOC-Weine aus Aquileia und wertvolle Trauben der Sorte Pinot Bianco. Das sind die Zutaten dieses großen Weißweins, der es vermag, als Jungwein starke Empfindungen und mit der Alterung tiefe Gefühle auszulösen. Die Einzellage liegt auf einer kleinen Erweiterung, die auf wundervolle Weise in die Umgebung eingebunden wurde: die alten Rebstöcke, das schnelle Pressen, die Gärung bei niedriger Temperatur und der geduldige Ausbau in großen Fässern bringen die grundlegenden Charakterzüge zum Vorschein. Im Glas finden wir die sortentypischen Nuancen vor, die reife Frucht, die Akzente des hochwertigen Holzes, den kräftigen Duft und die breitgefächerten Aromen am Gaumen.



KLASSIFIKATION

Friuli DOC Aquileia



ANBAUGEBIET

Eigene Rebflächen im Ortsteil Ca' Vescovo



JAHRGANG

2016



REBSORTEN

100% Pinot Bianco (Weißburgunder)



ZEITPUNKT DER WEINLESE

Erste Septemberdekade



ART DER ERNTE

Manuell

KLIMA 2016

2016 war für die Reben von Ca' Bolani ein ausgezeichnetes Jahr: Auf einen milden Winter folgte ein großzügiger Frühling mit reichlich Regen. Die Folgemonate mit leicht niedrigeren Temperaturen haben dann den verfrühten Austrieb der Reben leicht verlangsamt, um einen Sommer mit optimalen Temperaturen vorzubereiten. Mitte Juni sorgten sonnige, warme Tage und

**STOCKDICHT**

5.000 Weinstöcke/ha

**ERTRAG PRO HEKTAR**

60 Doppelzentner/ha

**ALKOHOLGEHALT**

13,5% vol.

**IDEALE SERVIERTEMPERATUR**

10° - 12° C

**ERHÄLTICHE FORMATE**

750 ml - 1500 ml

**ALTERUNGSPOTENTIAL**

10-15 Jahre

**ERSTER ANBAUJAHRGANG**

2014

kühle Nächte zu einer perfekten Reifung der Trauben und einer schönen aromatischen Entwicklung. Die Lese, die Anfang September stattfand, schenkte uns Trauben von außergewöhnlicher Qualität.

ART DES BODENS

Mittelschwerer Boden, durchzogen von Drainageschichten mit kiesiger Textur.

REBERZIEHUNGSMETHODE

Niedere Spalierziehung (Guyot).

WEINBEREITUNG UND AUSBAU

Nur die besten Trauben werden für die Erzeugung des Opimio ausgewählt. Die Trauben des Pinot Bianco werden nach der Handlese in kleine, 13 bis 15 kg fassende Kästen gelegt und umgehend in den Keller transportiert. Dadurch, dass die Traubentemperatur gering gehalten wird, lässt sich eine außerordentliche aromatische Konzentration und Komplexität erreichen. Nach einem Tag und einer Nacht werden die ganzen Trauben schonend gepresst.

Der dabei entstehende Vorlaufmost wird mithilfe von Reinzuchthefen bei einer kontrollierten Temperatur von 16° bis 18°C vergoren. Gärung und Ausbau erfolgen in ellipsenförmigen, 25 hl fassenden Eichenfächern. Nach einer langen Reifedauer von 8 Monaten auf der Hefe wird Opimio weitere 6 Monate auf der Flasche verfeinert.

VERKOSTUNGSMERKMALE

FARBE: strohgelb mit smaragdgrünen Reflexen.

BOUQUET: im deutlichen Anklang an Früchte sind Apfel, Birne sowie Nuancen von Zitrone, Weihrauch und Mandel auszumachen.

GESCHMACK: der vor Frische vibrierende, saftige Schluck setzt sich imposant fort und endet in einem lang anhaltenden Abgang.

KOMBINATION MIT SPEISEN

Am besten entfalten sich seine Vorzüge zu Vorspeisen aus Fisch, ersten Gängen mit delikaten Soßen, Schalentieren und weißem Fleisch.