



CA' BOLANI
ANTICHI PODERI CONTI BOLANI



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.

PINOT BIANCO



KLASSIFIKATION
Friuli DOC Aquileia



ANBAUGEBIET
Aquileia, Friaul



REBSORTEN
Pinot bianco



IDEALE SERVIERTEMPÉRATUR
9° C - 10° C



ALKOHOLGEHALT
13% vol.



ERHÄLTICHE FORMATE
750 ml

WEINBEREITUNG UND AUSBAU

Die frisch geernteten Trauben werden in den Weinkeller gebracht, wo sie vorsichtig gepresst werden. Der Most gärt bei einer kontrollierten Temperatur und liegt lange auf der Hefe, bis er eine perfekte Ausgewogenheit erreicht.

VERKOSTUNGSMERKMALE

FARBE: Leuchtendes, funkelndes Strohgelb.

BOUQUET: Elegante, blumige Anklänge von Weißdorn und Akazie, im Einklang mit einer Fruchtigkeit, die an weißen Pfirsich und exotische Früchte erinnert.

GESCHMACK: Feiner, außerordentlich attraktiver und frischer Geschmack. Ausgewogene Struktur mit frischer Würzigkeit und einer lang anhaltenden Säure. Elegantes Finale, das an das sortentypische Bouquet erinnert.

KOMBINATION MIT SPEISEN

Optimaler Aperitif, der auch ein eleganter Begleiter der gesamten Mahlzeit ist. Am besten passt er zu Gemüse Vorspeisen, Zwischengerichten mit feinen Soßen, Fisch und weißem Fleisch.