



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 Grigio



KLASSIFIKATION

Friuli DOC Aquileia



ANBAUGEBIET

Aquileia, Friaul



REBSORTEN

Pinot Grigio



IDEALE SERVIERTEMPERATUR

10° C - 12° C



ALKOHOLGEHALT

13% vol.



ERHÄLTICHE FORMATE

375 ml - 750 ml

WEINBEREITUNG UND AUSBAU

Die frisch geernteten Trauben werden in den Weinkeller gebracht, wo sie vorsichtig gepresst werden. Die Gärung wird mithilfe ausgewählter Hefen eingeleitet und geschieht bei einer kontrollierten Temperatur von 18° C - 20° C, damit die Frucht und die besten sensorischen Eigenschaften des Weins erhalten bleiben.

VERKOSTUNGSMERKMALE

FARBE: Leuchtendes Strohgelb mit leicht kupferfarbenen Nuancen.

BOUQUET: Verführerisches Bouquet, mit Anklängen von reifer Frucht, Apfel der Sorte Golden und Zesten von Zitronatzitrone und blumigen Nuancen von Akazienblüte oder Heilkräutern.

GESCHMACK: Im Mund ist der Wein frisch und saftig. Durch die würzigen Noten erhält er ein lang anhaltendes Finale.

KOMBINATION MIT SPEISEN

Sehr gut als Aperitif. Hervorragend mit feinen Vorspeisen, gefüllten Nudeln und Fisch- und Gemüsegerichten.