



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.

## Refosco dal Peduncolo Rosso



### KLASSIFIKATION

Friuli DOC Aquileia



### ANBAUGEBIET

Aquileia, Friaul



### REBSORTEN

Refosco dal Peduncolo Rosso



### IDEALE SERVIERTEMPERATUR

18° C - 20° C  
Im Sommer bei 14°C bis 16°C



### ALKOHOLGEHALT

13% vol.



### ERHÄLTICHE FORMATE

750 ml - 3000 ml

### WEINBEREITUNG UND AUSBAU

Die Trauben werden entrappt und gepresst. Der Most gärt dann 8 bis 12 Tage im Stahltank, so werden Farbe und Polyphenole extrahiert. Nach der malolaktischen Gärung wird der Wein in Fässern aus Eichenholz ausgebaut.

### VERKOSTUNGSMERKMALE

**FARBE:** Intensiv, leuchtend, mit veilchenfarbenen Reflexen.

**BOUQUET:** Man schmeckt Anklänge von Sauerkirschkonfitüre und Gewürzen, mit einer leichten Note von Gras und Harz.

**GESCHMACK:** Dicht und fruchtig, als Gegenklang zur energetischen Frische. Die Tannine sind weich und der Abgang ist lang anhaltend.

### KOMBINATION MIT SPEISEN

Durch seine typische Fruchtigkeit ist der Wein ideal für die gesamte Mahlzeit. Er passt zu Zwischengerichten, Soßengerichten mit Fleisch und mittelaltem und gereiftem Käse. Ideal auch als Aperitif oder nach dem Abendessen.