



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.

Sauvignon



KLASSIFIKATION

Friuli DOC Aquileia



ANBAUGEBIET

Aquileia, Friaul



REBSORTEN

Sauvignon



IDEALE SERVIERTEMPERATUR

9° C - 10° C



ALKOHOLGEHALT

13% vol.



ERHÄLTICHE FORMATE

750 ml

WEINBEREITUNG UND AUSBAU

Die Lese wird nach dem Säuregehalt und dem pH-Wert der Trauben festgelegt. Nachdem die Trauben von ihren festen Bestandteilen getrennt wurden, gärt der Most bei einer kontrollierten Temperatur von 16°C bis 18° C. Durch die Zugabe ausgewählter Hefen werden die sortentypischen Aromen hervorgehoben. Danach liegt der Wein eine Zeit lang auf der Feinhefe, um die Aromen zu stabilisieren.

VERKOSTUNGSMERKMALE

FARBE: euchtendes Gelb mit grünlichen Reflexen.

BOUQUET: Ein Mosaik von fruchtigen und blumigen Aromen, elegant und prägnant: Grapefruit rosé, Passionsfrucht, weißer Pfirsich, Weißdorn, grüne Paprika, Tomatenblatt und Salbei.

GESCHMACK: Am Gaumen perfekt übereinstimmend mit dem Bouquet: weit, mit einer guten Säure, die Frische und Duftigkeit verleiht. Das Finale ist lang anhaltend.

KOMBINATION MIT SPEISEN

Aufgrund seiner eleganten Struktur ist er ideal als Aperitif und zu Vorspeisen mit Eiern und Gemüse, Zwischengerichten mit Meeresfrüchten und weißem oder grünem Spargel.