



ACQUISTATO IL

"Aquilis" Sauvignon Friuli Aquileia DOC 2018

2018

Mineralità e freschezza



La Vigna	
Terreno	Il suolo presenta una struttura di medio impasto percorsa da drenanti strati di tessitura ghiaiosa
Esposizione	
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5000
Il Vino	
Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Friuli Venezia Giulia
Uve	sauvignon 100%
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 15 anni
Abbinamento	Menù di pesce
Vinificazione	Le viti sono allevate a spalliera con potatura a Guyot. Molto importante la gestione in verde che viene effettuata manualmente e con cura meticolosa. Si procede alla sfogliatura manuale togliendo le foglie basali davanti al grappolo per favorire un microclima più asciutto e salubre. Inoltre la sfogliatura eseguita solamente sul lato esposto a est favorisce l'irraggiamento solare quando l'insolazione è meno forte, consentendo di preservare gli aromi. Il terreno viene lavorato in entrambi i filari per evitare l'antagonismo tra le viti e le erbe spontanee, permettendoci di ottenere acidità più elevate nell'uva.
Sensazioni	colore: giallo paglierino luminoso e brillante con sfumature smeraldine. Profumo: accordi di salvia e sambuco si stemperano in note citrine, che ricordano il pompelmo rosa ed il limone sorrentino. Sorprende il bouquet che sposa elegante complessità ed intensità aromatica. Sapore: il sorso, perfettamente equilibrato, sorprende per la piacevole sapidità e per la struttura acida armoniosa, che conferisce freschezza senza però risultare aggressiva. Perfetta la

corrispondenza naso bocca, esaltata dall'intenso ritorno aromatico.

Tra le brezze dell'Adriatico e i suoli ghiaiosi di Cervignano del Friuli, nasce Aquilis. Un Sauvignon che incarna l'eleganza e la complessità del nobile vitigno bordolese. E' prodotto da Ca' Bolani, tenuta della famiglia Zonin, questo vino è un omaggio alla storica città di Aquileia, anticamente nota come "Aquilis", centro vitivinicolo di rilievo nell'Impero Romano. Qui il microclima è influenzato dalla vicinanza al mare. Offre estati fresche e inverni miti, ideali per la coltivazione del Sauvignon Blanc. I suoli, di medio impasto con strati ghiaiosi drenanti, contribuiscono alla mineralità e freschezza del vino. Dopo la raccolta, le uve vengono mantenute a bassa temperatura per preservare gli aromi. La fermentazione avviene in botti ellittiche di rovere da 25 ettolitri, seguita da un affinamento sui lieviti di 8 mesi e ulteriori 6 mesi in bottiglia. Nel calice Aquilis si presenta di un colore giallo paglierino brillante con riflessi smeraldini. Al naso emergono note di salvia, sambuco, pompelmo rosa e limone di Sorrento, dando vita a un bouquet complesso e intenso. In bocca il vino è equilibrato, con una piacevole sapidità e un'acidità armoniosa che gli conferisce freschezza senza aggressività. La corrispondenza naso-bocca è perfetta, con un ritorno aromatico intenso. Aquilis ha un potenziale di invecchiamento di circa 10-15 anni, pur essendo buonissimo già oggi. In tavola si esalta con antipasti di pesce, primi piatti con salse delicate, crostacei, scampi, gamberi, astice e aragosta. Per gli amanti degli abbinamenti insoliti, grazie alla sua freschezza e alla bella complessità, Aquilis può essere proposto anche con carni bianche. Ottimo, infine, con gli asparagi.

Nel cuore del Friuli Venezia Giulia, Ca' Bolani è un punto di riferimento della DOC Aquileia e una delle tenute più estese del Nord Italia. Circondata da oltre 999 cipressi, si estende su 570 ettari di vigneti, in un territorio unico tra Alpi e Adriatico. Fondata nel XVI secolo e oggi parte del gruppo Zonin, la tenuta unisce tradizione secolare e innovazione. Qui nascono vini freschi, eleganti e aromatici, come il celebre Sauvignon Aquilis e il Refosco Alturio. Il microclima ideale e la biodiversità rendono ogni etichetta un'espressione autentica del territorio. Ca' Bolani è anche enoturismo, con percorsi tra vigne, cantina e degustazioni indimenticabili.