ACQUISTATO IL .....

# Chardonnay Friuli Aquileia DOC 2024 2024




## Complessità e cremosità

Ca' Bolani ci dà il benvenuto nel cuore del Friuli Venezia Giulia, una terra dove la passione per la viticoltura si fonde con una storia millenaria. Un piccolo angolo di paradiso, incastonato tra il mare Adriatico e le Prealpi Giulie. Qui le brezze marine spirano costantemente e i vigneti sono naturalmente protetti dalle montagne che bloccano i venti freddi del nord. Qui nasce lo Chardonnay Friuli DOC Aquileia di Ca'Bolani. La Denominazione di Origine Controllata Friuli Aquileia affonda le sue radici in un passato glorioso, quando la potente città romana di Aquileia era un crocevia di culture e commerci, e la vite era già una presenza significativa nel paesaggio. Oggi, questa denominazione si estende su un territorio pianeggiante, caratterizzato da suoli prevalentemente calcarei, ideali per conferire ai vini una spiccata mineralità e una piacevole freschezza. Chardonnay in purezza, le uve vengono accuratamente selezionate nei vigneti di proprietà della famiglia Zonin a Cervignano del Friuli (UD). In cantina, una pigiatura soffice e delicata precede la fermentazione, che avviene a temperatura controllata per preservare al meglio i profumi varietali. Un affinamento "sur lies", ovvero sulle fecce nobili, arricchisce il vino di complessità e cremosità, conferendogli una maggiore profondità aromatica e una piacevole rotondità al palato. Nel calice questo Chardonnay si presenta di un luminoso colore giallo paglierino, impreziosito da delicati riflessi verdognoli che ne sottolineano la giovinezza e la freschezza. Al naso si rivela un bouquet elegante e fine, dove le note fruttate di mela renetta e pera Kaiser si fondono armoniosamente con delicate sfumature di salvia e rosmarino, creando un profilo olfattivo di grande raffinatezza. In bocca è deciso e avvolgente, sostenuto da una vivace freschezza che ne bilancia la struttura. La lunga persistenza finale regala un piacevole ricordo fruttato che invita a un nuovo sorso. Grazie alla sua freschezza, la mineralità e il giusto equilibrio, questo Chardonnay si rivela un eccellente vino da tutto pasto. Si sposa bene con primi piatti leggeri, risotti di verdure, preparazioni a base di pesce e crostacei, carni bianche delicate e formaggi freschi. Da provare con un risotto agli asparagi o con un branzino al forno con patate e olive.

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 un luogo per le cose fatte bene, dalla vigna alla cantina, dove ogni bottiglia racconta storie uniche.

## La Vigna

| | |
|---|---|
| **Terreno** | Terreni calcarei |
| **Esposizione** | |
| **Allevamento** | |
| **Densità imp.** | |

## Il Vino

| | |
|---|---|
| **Tipologia** | Vino bianco fermo |
| **Provenienza** | Friuli Venezia Giulia |
| **Uve** | chardonnay 100% |
| **Gradazione** | 13% vol |
| **Temp. Servizio** | 12 gradi |
| **Quando Berlo** | entro 3 anni |
| **Abbinamento** | Menù di pesce |
| **Vinificazione** | Le uve appena raccolte vengono trasferite alla cantina per una pigiatura soffice e delicata. La fermentazione avviene a temperatura controllata (18°- 20° C) con successiva permanenza sui propri lieviti naturali. |
| **Sensazioni** | COLORE: giallo paglierino luminoso con riflessi verdognoli. PROFUMO: elegante e fine, con note fruttate di mela renetta e pera Kaiser e per le velature di salvia e rosmarino. SAPORE: deciso in bocca, avvolgente con una buona freschezza. Bilanciato con lunga persistenza fruttata finale |

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821