



ACQUISTATO IL .....

"Opimio" Pinot Bianco Friuli Aquileia DOC 2021

2021

## Un bianco che sfida il tempo



Svinando

# La Vigna

<b>Terreno</b>	Il suolo presenta una struttura di medio impasto percorsa da drenanti strati di tessitura ghiaiosa
<b>Esposizione</b>	
<b>Allevamento</b>	guyot
<b>Densità imp.</b>	5000
<b>Il Vino</b>	
<b>Tipologia</b>	Vino bianco fermo
<b>Provenienza</b>	Friuli Venezia Giulia
<b>Uve</b>	pinot bianco 100%
<b>Gradazione</b>	14% vol
<b>Temp. Servizio</b>	14 gradi
<b>Quando Berlo</b>	entro 15 anni
<b>Abbinamento</b>	Menù di pesce Menù di carne
<b>Vinificazione</b>	Solo i grappoli migliori vengono selezionati per p... le uve di Pinot Bianco vengono tempestivamente... consente il raggiungimento di un'eccezionale c... grappoli interi vengono sottoposti a pigiatura s... selezionati a temperatura controllata compresa... ellittiche di rovere da 25 hl. Dopo una lunga mat...
<b>Sensazioni</b>	colore: giallo paglierino luminoso e lucente c... inizialmente il predominio sui delicati sentori del... ad eleganti note balsamiche che ricordano il leg... una piacevole ed armoniosa acidità, accattivante...

corrispondenza naso bocca.

Un bianco friulano che sfida il tempo che nasce da un cru storico e da una vinificazione meticolosa. Ma procediamo con ordine. Ci troviamo nel cuore della pianura friulana, tra le Alpi e il mare Adriatico. Qui si trova Tenuta Ca' Bolani, un'azienda vinicola situata a Cervignano del Friuli, in provincia di Udine. Questo territorio, ricco di storia e tradizione vitivinicola, beneficia di un microclima ideale per la coltivazione della vite, grazie alla vicinanza del mare e alla protezione delle montagne. Opimio è un Pinot Bianco in purezza, prodotto da un singolo vigneto situato in località Ca' Vescovo. Il suolo presenta una struttura di medio impasto con strati ghiaiosi drenanti, che conferiscono al vino una spiccata mineralità. La sua vinificazione è caratterizzata da una selezione manuale dei grappoli migliori, raccolti in piccole cassette da 13-15 kg. Le uve vengono mantenute a bassa temperatura per preservare gli aromi, per poi essere sottoposte a una pigiatura soffice. Il mosto fiore fermenta in botti ellittiche di rovere da 25 ettolitri a temperatura controllata. Segue un affinamento di 8 mesi sui lieviti e ulteriori 6 mesi in bottiglia. Colore giallo paglierino luminoso e riflessi dorati, al naso emergono note speziate e minerali, seguite da sentori di fiore d'acacia e legno di liquirizia. In bocca è pieno, rotondo e avvolgente, sostenuto da una piacevole acidità e una sapidità minerale che bilancia le note dolci del miele d'acacia. Grazie alla sua struttura e alla bella complessità, Opimio ha un potenziale di invecchiamento di 10-15 anni, durante i quali sviluppa ulteriori sfumature aromatiche.

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.

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