ACQUISTATO IL .....

"Opimio" Pinot Bianco Friuli Aquileia DOC 2021 2021

Un bianco che sfida il tempo



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 pinot bianco 100%

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 14 gradi

Quando Berlo entro 15 anni

Abbinamento Menù di pesce Menù di carne

Vinificazione Solo i grappoli migliori vengono selezionati per produrre Opimio. Raccolte a mano e poste in piccole cassette da 13-15 Kg, le uve di Pinot Bianco vengono tempestivamente trasportate in cantina. Il mantenimento delle uve a bassa temperatura consente il raggiungimento di un'eccezionale concentrazione e complessità aromatica. Dopo un giorno ed una notte i grappoli interi vengono sottoposti a pigiatura soffice. Il mosto fiore così ottenuto viene fermentato con l'aiuto di lieviti selezionati a temperatura controllata compresa fra i 16° e i 18°C. Fermentazione ed affinamento avvengono in botti ellittiche di rovere da 25 hl. Dopo una lunga maturazione di 8 mesi sui lieviti, Opimio affina in bottiglia per ulteriori 6 mesi.

Sensazioni colore: giallo paglierino luminoso e lucente con delicati riflessi dorati. Profumo: note speziate e minerali prendono inizialmente il predominio sui delicati sentori del fiore d'acacia, che riemerge nel bicchiere con raffinata tenacia, unitamente ad eleganti note balsamiche che ricordano il legno di liquirizia. Sapore: il sorso è pieno, rotondo, avvolgente, sostenuto da una piacevole ed armoniosa acidità, accattivante la sapidità minerale che bilancia le note dolci del miele d'acacia. Ottima

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