ACQUISTATO IL .....

Traminer Aromatico Friuli Aquileia DOC 2024 2024

Aromatico e intenso

Profumi inebrianti di fiori e spezie del Friuli. Nell'Aquileia DOC Traminer Aromatico di Ca'Bolani c'è tutto questo. E probabilmente molto di più. Nasce nel cuore di una terra ricca di storia e vocata alla viticoltura. Ci troviamo a Cervignano del Friuli (UD), in quella fascia di Friuli Venezia Giulia dove la pianura incontra la costa adriatica, un territorio plasmato dal vento e dal sole, dove la famiglia Zonin coltiva con passione i suoi vigneti. I terreni calcarei di questa zona, formatisi grazie ai sedimenti marini, conferiscono ai vini una mineralità distintiva e una particolare eleganza. La vicinanza al mare mitiga il clima, creando escursioni termiche ideali per lo sviluppo di profumi intensi e complessi nelle uve aromatiche, proprio come il Traminer. In cantina, le uve appena raccolte sono trattate con particolare attenzione per preservare al meglio il loro ricco patrimonio aromatico. Una fase di macerazione pellicolare a freddo di circa 12 ore precede la pigiatura soffice. Questo processo permette di estrarre delicatamente i composti aromatici presenti nella buccia. La fermentazione avviene a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox per esaltare i profumi varietali. Segue un periodo di affinamento "sur lies" che completa il processo, arricchendo il vino di complessità e rotondità. Nel calice, questo Aquileia DOC Traminer Aromatico si presenta di una bella tonalità di giallo paglierino, impreziosita da eleganti sfumature dorate. Al naso stupisce per il bouquet intenso e avvolgente, caratteristico del vitigno, con spiccate note floreali che ricordano la rosa gialla, freschi sentori di agrumi e un tocco intrigante di mentuccia. In bocca c'è una perfetta corrispondenza con quanto percepito in precedenza al naso. Stupisce per la sua ricchezza e rotondità, ben bilanciate da una piacevole freschezza che accompagna il lungo finale, caratterizzato da raffinate note 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.

La Vigna

Terreno	Terreni calcarei
Esposizione	
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Friuli Venezia Giulia
Uve	traminer 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Le uve appena raccolte vengono trasferite alla cantina e lasciate integre all'interno della pressa per circa 12 ore, successivamente si procede alla pigiatura soffice. La fermentazione a temperatura controllata ne esalta gli aromi e il periodo di "elevage" sui lieviti amplia e completa il suo equilibrio aromatico.
Sensazioni	COLORE: bella tonalità di giallo paglierino con eleganti sfumature dorate. PROFUMO: l'olfatto si invade di note floreali caratteristiche del vitigno che ricordano la rosa gialla, gli agrumi, la mentuccia. SAPORE: le suggestioni olfattive sono ben riprese al gusto. Al palato stupisce per la sua ricchezza e rotondità che si accompagnano nel lungo finale a raffinate note aromatiche.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821