Sauvignon Blanc 2023

Giallo brillante con riflessi verdognoli. Un mosaico di aromi fruttati e floreali, elegante e incisivo: pompelmo rosa, frutto della passione, pesca bianca, biancospino, peperone verde, foglia di pomodoro e salvia al naso. Al palato presenta un bouquet fruttato e floreale con una buona acidità che dona freschezza e fragranza. Il finale è lungo e persistente.

Produttore	Ca' Bolani
Paese	Italia
Regione	Friuli
Classificazione	DOC
Annata	2023
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.0 %
Temperatura di degustazione	8° - 10°
Invecchiamento	fino a 2027
Vitigni	Sauvignon Blanc
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	320700

Vinificazione

La fermentazione alcolica avviene in vasche in acciaio.

Terroir

La cantina Ca' Bolani si trova nel cuore della zona DOC Aquileia e, con una superficie totale di circa 600 ettari, è il vigneto più importante dell'Italia settentrionale. La zona di Aquileia gode di un microclima molto equilibrato: le dolci brezze provenienti dall'Adriatico addolciscono le calde estati, mentre il calore del sole assicura una maturazione ottimale delle uve e il brusco raffreddamento notturno favorisce la formazione di aromi primari, donando al vino un carattere distinto.

Storia

La cantina Ca' Bolani si trova nel cuore della zona DOC Aquileia e, con una superficie totale di circa 600 ettari, è il vigneto più importante dell'Italia settentrionale.