



# Tamànis

## ORIGINE

Friuli Aquileia DOC

## ANNATA

2007.

## UVE

Sauvignon Blanc in purezza.

## TIPOLOGIA DEL TERRENO

Il vigneto specializzato si trova in località Cà Anfora nel cuore della zona Doc Aquileia, dove il suolo presenta particolari caratteristiche, con una struttura di medio impasto, percorsa da fasce di tessitura ghiaiosa.

## METODO DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato.

## DENSITÀ DI IMPIANTO

5.000 ceppi per ettaro. L'età media delle viti è di 8 anni.

## RESA

75 quintali di uve per ettaro.

## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve raccolte manualmente e selezionate sono state poste in fermentini orizzontali, dove è avvenuta una delicata macerazione delle bucce a 5°C. fuori dal contatto con l'aria. L'imbottigliamento è intervenuto dopo almeno 6 mesi di permanenza del vino sui propri lieviti naturali.

## GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% in volume.

## PRODUTTORE

Prodotto e imbottigliato all'origine dal viticoltore.  
Tenuta Ca' Bolani - Via Ca' Bolani, 2  
33052 Cervignano del Friuli - Udine  
Tel. 0431 32670 - Fax 0431 34901  
e-mail: [info@cabolani.it](mailto:info@cabolani.it)  
[www.cabolani.it](http://www.cabolani.it)

