

CA' DI FRAR A®

EXTRA BRUT ROSÉ

Nasce dall'assemblaggio delle cuvée. A seconda dell'annata si utilizza dal 70% all'80% delle uve dell'annata di riferimento, cui si aggiunge dal 20% al 30% di vini di riserva, dei quali una percentuale variabile di pinot nero vinificato in rosso.

Denominazione:

V.S.Q. Pinot Nero Rosato

Vitigno:

Pinot Nero 100%

Collocazione Geografica:

Oliva Gessi

Tipo di terreno:

Calcareo - marnoso

Altitudine:

190 m slm

Esposizione:

N-NO

Pendenza:

Dal 15% al 25%

Sistema di allevamento:

Guyot

Piante per ettaro:

6600

Resa per ettaro:

120 q

Epoca di vendemmia:

Metà agosto

Temperatura e periodo di fermentazione:

12° C per 10 giorni

Vinificazione:

pressatura soffice e utilizzo del solo cuore della pressatura

Affinamento:

54 mesi in bottiglia

Grado alcolico:

12,5% vol

PH:

3,13

Acidità totale:

7,1 g/l

Tipo chiusura:

Sughero

Temperatura di servizio:

7°/8° C

Formati:

0,75 l - 1,5 l

Colore:

Naturale colore rosa intenso e brillante

Olfatto:

Aroma di piccoli frutti di bosco maturi: more, lamponi e, in particolare, ribes

Palato:

sapido in coda ma ben temperato; asciutto, piacevolmente fruttato. Sentori di liquirizia tipici di un Pinot Nero vinificato in rosso

Born from the assembly of the cuvée. Depending on the vintage, from 70% to 80% of the reference vintage grapes are used, plus 20% to 30% of reserve wines, of which a variable percentage of Pinot Noir vinified in red

Title:

V.S.Q. Pinot Nero Rosato

Wineyard:

Pinot Noir 100%

Geographical location:

Oliva Gessi

Soil:

Calcareous - gypseous

Altitude:

190 asl

Exposure:

N-NW

Inclinations:

From 15% to 25%

Cultivation method:

Guyot

Plant per hectare:

6600

Yield per hectare:

120 cwt

Grape-harvest:

Middle of August

Fermentation temperature and period:

12° C per 10 days

Vinification:

soft pressing and use of only the heart of the pressing

Refinement:

54 months in bottle

Alcohol:

12,5% by vol

PH:

3,13

Total acidity:

7,1 g/l

Enclosure type:

Cork

Serving temperature:

7°/8° C

Bottle:

0,75 l - 1,5 l

Color:

A natural pink color brilliant and rich

Nose:

Small ripe delicate fruit: Blackberry, raspberry and currant

Sense of wine:

sapid in the tail but well hardened; dry, pleasantly fruity. Scents of licorice typical of a Pinot Noir vinified in red



Calice consigliato

Recommended goblet