

CA' DI FRAR A®

BRUT T4

Nasce dall'assemblaggio delle cuvée. A seconda della T, si utilizzano vini fino al 50% della annata di riferimento, in questo caso 2014 (4) ed il restante 50% vini di riserva conservati con il metodo Solera.

Denominazione:

V.S.Q. Brut

Vitigno:

Pinot Nero 100%

Collocazione geografica:

Oliva Gessi, Rocca de Giorgi

Tipo di terreno:

calcareo - marnoso

Altitudine:

370 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:

64 mesi in bottiglia

Grado alcolico:

12,5% vol

PH:

3,01

Acidità totale:

7,30 g/l

Tipo chiusura:

sughero

Temperatura di servizio:

7°/8° C

Formati:

0,75 l

Colore:

viscoso colore giallo paglierino, vivo nel bicchiere

Olfatto:

aroma delicato di pera e frutta esotica

Palato:

acidità, freschezza e sapidità si sposano bene con l'evoluzione dell'affinamento; pane tostato

Born from the assembly of the cuvée. Depending on the T, up to 50% of the reference vintage grapes are used, in this case 2014 (4), plus the remaining percentage of reserved wines, refined with Solera method.

Title:

V.S.Q. (vino spumante di qualità) Brut

Wineyard:

Pinot Noir 100%

Geographical location:

Oliva Gessi, Rocca de Giorgi

Soil:

calcareous - marly

Altitude:

370 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:

64 months in bottle

Alcohol:

12,5 % by vol

PH:

3,01

Total acidity:

7,30 g/l

Enclosure type:

cork

Serving temperature:

7°/8° C

Bottle:

0,75 l

Color:

straw yellow and live color
viscous in the cup

Nose:

creamy and soft aroma, pear and exotic fruit

Sense of wine:

acidity and freshness well blend with
refinement evolution; toasted bread



Calice consigliato



Recommended goblet