

CA' DI FRAR A®

T5 BRUT ROSÉ

Nasce dall'assemblaggio delle cuvée. A seconda della T, in questo caso 5, viene composto dal 50% da vini della annata 2015, più il 45% da vini di riserva conservati con il metodo Solera ed il 5% di Pinot Nero vinificato in rosso.

Denominazione:

V.S.Q. Pinot Nero Rosato Pas Dosé

Vitigno:

Pinot Nero 100%

Collocazione Geografica:

Oliva Gessi, Mornico Losana

Tipo di terreno:

calcareo - marnoso

Altitudine:

230 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

Colore:

naturale colore rosa intenso e brillante

Olfatto:

aroma di piccoli frutti di bosco maturi: more, lamponi; fiori bianchi e anche nocchie

Palato:

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

Born from the assembly of the cuvée. Depending on the T, in this case 5, 50% of the 2015 vintage grapes are used, plus 45% of reserved wines, refined with Solera method, and 5% percentage of Pinot Noir vinified in red.

Title:

V.S.Q. Pinot Nero Rosato Pas Dosé

Wineyard:

Pinot Noir 100%

Geographical location:

Oliva Gessi, Mornico Losana

Soil:

calcareous - gypseous

Altitude:

230 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 just 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

Color:

a natural pink color brilliant and rich

Nose:

aroma of small ripe berries: blackberries, raspberries; white flowers and also hazelnuts

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