

# CA' DI FRAR A®

## IL FRATER

**Denominazione:**

MC Frater I.G.P.

**Vitigno:**

95% Croatina, 5% Pinot Nero

**Collocazione geografica:**

Mornico Losana, Torricella Verzate

**Tipo di terreno:**

Marnoso - sabbioso

**Altitudine:**

190 - 220 m slm

**Esposizione:**

S-O

**Pendenza:**

Dal 30% al 35%

**Sistema di allevamento:**

Guyot

**Piante per ettaro:**

5000

**Resa per ettaro:**

70 q

**Epoca di vendemmia:**

Prima settimana di ottobre

**Temperatura e periodo****di fermentazione:**

22°/27° C per 27 giorni

**Vinificazione:**

In rosso, macerazione a cappello sommerso, fermentazione in acciaio inox

**Affinamento:**

12 mesi in barrique, 12 mesi in bottiglia

**Grado alcolico:**

Seconda annata

**PH:**

3,5

**Acidità totale:**

5,7 g/l

**Tipo chiusura:**

Sughero naturale

**Temperatura di servizio:**

18°/19° C

**Formati:**

0.375 l. - 0.750 l. - 1.5 l. - 3 l.

**Colore:**

Rubino intenso con lievi riflessi violacei

**Olfatto:**

Aroma di mora molto vivo, menta e spezie avvolgenti

**Palato:**

Gusto pieno e succoso che si sposa bene con tannini dolci; acidità bilanciata e finale con menta e spezie

**Title:**

MC Frater I.G.P.

**Wineyard:**

95% Croatina, 5% Pinot Noir

**Geographical location:**

Mornico Losana, Torricella Verzate

**Soil:**

Marly - sandy

**Altitude:**

190 - 220 m asl

**Exposure:**

S -W

**Inclinations:**

From 30% to 35%

**Cultivation method:**

Guyot

**Plant per hectare:**

5000

**Yield per hectare:**

70 cwt

**Grape-harvest:**

1st week of October

**Fermentation temperature****and period:**

22°/27° C per 27 days

**Vinification:**

In red, maceration with submerged cap and fermentation in stainless steel

**Refinement:**

12 months in barrels; 12 months in bottle

**Alcohol:**

According to vintage

**PH:**

3,5

**Total acidity:**

5,7 g/l

**Enclosure type:**

Natural Cork

**Serving temperature:**

18°/19° C

**Bottle:**

0.375 l. - 0.750 l. - 1.5 l. - 3 l.

**Color:**

Intense ruby with faint purple hints

**Nose:**

Very live aroma of blackberry, minty and wrapping spices

**Sense of wine:**

The juicy roundness matches with sweet tannins and balanced acidity; power finish with mint and spices



Calice consigliato



Goblet recommended