CA' DI FRAR A®

LA CASETTA BIANCA

Denominazione:
Oltrepò Pavese Bianco D.O.P.
Vitigno:
70% Riesling, 20% Malvasia, 10% Chardonnay
Collocazione geografica:
Oliva Gessi
Tipo di terreno:
Calcareo - gessoso
Altitudine:
120 - 180 m slm
Esposizione:
N-NO
Pendenza:
Dal 15% al 25%
Sistema di allevamento:
Guyot
Piante per ettaro:
6600
Resa per ettaro:
100 q
Epoca di vendemmia:
Seconda settimana di settembre
Temperatura e periodo di fermentazione:
14° C per 15 giorni
Vinificazione:
Macerazione a freddo per 48 ore, pressatura e successica decantazione a freddo del mosto fermentazione a temperatura controllata
Affinamento:
1/2 mesi in bottiglia
Grado alcolico:
13% vol
PH:
3,31
Acidità totale:
6,70 g/l
Tipo chiusura:
Sughero
Temperatura di servizio:
14° C
Formati:
0,75 l
Colore:
Bianco con un colore dorato intenso
Olfatto:
Aromi di fiori d'arancio e mela golden
Palato:
Intensità e durata legate con grande morbidezza; molto fresco e fragrante

Title:
Oltrepò Pavese Bianco D.O.P.
Wineyard:
70% Riesling, 20% Malvasia, 10% Chardonnay
Geographical location:
Oliva Gessi
Soil:
Calcareous - gypseous
Altitude:
120 - 180 m asl
Exposure:
N-NW
Inclinations:
From 15% to 25%
Cultivation method:
Guyot
Plant per hectare:
6600
Yeld per hectare:
100 cwt
Grape-harvest:
2nd week of September
Fermentation temperature and period:
14° C per 15 days
Vinification:
Cold maceration for 48 hours, pressing and subsequent cold decantation of the must; fermentation at controlled temperature
Refinement:
1/2 months in bottle
Alcohol:
13 % by vol
PH:
3,31
Total acidity:
6,70 g/l
Enclosure type:
Cork
Serving temperature:
14° C
Bottle:
0,75 l
Color:
White with an intense blonde golden color
Nose:
Aromas of orange blossom and golden apple
Sense of wine:
Intensity and length bounded with a big softness, creamy grapes kisses by the sun and yet very fresh and fragrant

Calice consigliato ***Goblet recommended***