

CA' DI FRAR A®

LA CASSETTA BIANCA

Denominazione:

Oltrepò Pavese Bianco D.O.P.

Vitigno:

70% Riesling, 20% Malvasia, 10% Chardonnay

Collocazione geografica:

Oliva Gessi

Tipo di terreno:

Calcereo - 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 successiva 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

Yield 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