

CA' DI FRAR A®

LA CASSETTA ROSSA

Denominazione:

Bonarda dell'Oltrepò Pavese D.O.P.
(denominazione di origine protetta)

Vitigno:

100% Croatina

Collocazione geografica:

Casteggio

Tipo di terreno:

Argilloso

Altitudine:

240 m slm

Esposizione:

S-O

Pendenza:

Dal 15% al 20%

Sistema di allevamento:

Guyot

Piante per ettaro:

5000

Resa per ettaro:

120 q

Epoca di vendemmia:

Ultima settimana di settembre

Temperatura e periodo di fermentazione:

22°/27° C per 15 giorni

Vinificazione:

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

Affinamento:

6 mesi in bottiglia

Grado alcolico:

Seconda annata

PH:

3,5

Acidità totale:

6 g/l

Tipo chiusura:

Sughero

Temperatura di servizio:

16°/17° C

Formati:

0,75 / 0,375 l

Colore:

Rosso rubino acceso

Olfatto:

Ciliegia dolce e marasca avvolte in una grande dolcezza

Palato:

Tannino e acidità ben modulata con un retrogusto di mandorla dolce

Title:

Bonarda dell'Oltrepò Pavese D.O.P.
(denominazione di origine protetta)

Wineyard:

100% Croatina

Geographical location:

Casteggio

Soil:

Clayey

Altitude:

240 m asl

Exposure:

S-W

Inclinations:

From 15% to 20%

Cultivation method:

Guyot

Plant per hectare:

5000

Yeld per hectare:

120 cwt

Grape-harvest:

Last week of Semptember

Fermentation temperature and period:

22°/27° C per 15 days

Vinification:

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

Refinement:

6 month in bottle

Alcohol:

According to vintage

PH:

3,5

Total acidity:

6 g/l

Enclosure type:

Cork

Serving temperature:

16°/17° C

Bottle:

0,75 / 0,375 l

Color:

Live Ruby

Nose:

Sour cherry and morello aroma wrapped with a great sweetness

Sense of wine:

Tannin braked and a well-modulated acidity with a soft almond aftertaste



Calice consigliato



Goblet recommended