CA' DI FRAR A®

OLTRE IL CLASSICO NATURE

Denominazione:
V.S.Q. Pinot Nero
Vitigno:
100% Pinot Nero
Collocazione geografica:
Oliva Gessi
Tipo di terreno:
Calcareo - marnoso
Altitudine:
190 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, selezione del 35% del mosto; decantazione a freddo e fermentaizone a temperatura controllata decantazione a freddo e rifermentazione in bottiglia, con aggiunta di mosto e lieviti selezionati
Affinamento:
36 mesi sui lieviti
Grado alcolico:
12,5% vol
PH:
3,1
Acidità totale:
7,7 g/l
Tipo chiusura:
Sughero
Temperatura di servizio:
8°/10° C
Formati:
0,75 l
Colore:
Un Blanc de Noir con leggeri riflessi dorati
Olfatto:
Aromi di frutta matura; in finale citrino
Palato:
Sensazione di sapidità che si combina in modo ottimale con una morbida cremosità; retrogusto finale con una nota di meneralità, piacevolmente fruttato

Title:
V.S.Q. Pinot Nero
Wineyard:
100% Pinot Noir
Geographical location:
Oliva Gessi
Soil:
Calcareous -marly
Altitude:
190 m asl
Exposure:
N-NW
Inclinations:
From 15% to 25%
Cultivation method:
Guyot
Plant per hectare:
6600
Yeld per hectare:
120 cwt
Grape-harvest:
Middle of August
Fermentation temperature and period:
12° C per 10 days
Vinification:
Soft pressing, selection of only 35% must; cold settling, fermentation at controlled temperature cold decanting and re-fermentation in the bottle, with the addition of must and selected yeasts
Refinement:
36 months on the yeasts
Alcohol:
12,5% by vol
PH:
3,1
Total acidity:
7,7 g/l
Enclosure type:
Cork
Serving temperature:
8°/10° C
Bottle:
0,75 l
Color:
A Blanc de Noir with light auburn hints
Nose:
Ripe fruit aroma, niccly citrus on the finish
Sense of wine:
Sensation of flavor that combines optimally with a soft creaminess; final aftertaste with a note of minerality, pleasantly fruity

Calice consigliato ***Goblet recommended***