

CA' DI FRAR A®

PEUMOSSANT BIANCO

Denominazione:

Provincia di Pavia Pinot Nero
vinificato in bianco frizzante I.G.P.
(indicazione geografica protetta)

Vitigno:

Pinot Nero di tre cloni

Collocazione geografica:

Oliva Gessi, Mornico Losana, Pietra De' Giorgi

Tipo di terreno:

Calcareao - gessoso

Altitudine:

100 - 130 m slm

Esposizione:

Varie

Pendenza:

Dal 20% al 25%

Sistema di allevamento:

Guyot

Piante per ettaro:

4100

Resa per ettaro:

135 q

Epoca di vendemmia:

Prima settimana di settembre

**Temperatura e periodo
di fermentazione:**

12° C per 8 giorni

Vinificazione:

in bianco con pressatura morbidissima,
maturazione in vasche e
rifermentazione in autoclave

Affinamento:

1/2 mesi in bottiglia

Grado alcolico:

11,5% vol

PH:

3,33

Acidità totale:

5,7 g/l

Tipo chiusura:

Sughero

Temperatura di servizio:

11°/12° C

Formati:

0,75 l

Colore:

Bianco dal colore giallo paglierino chiaro
con una nota verde, brillante e limpido

Olfatto:

Aroma fresco di ananas e pesca poco matura

Palato:

Sapore fresco e fruttato, acidità medio-alta
e una nota morbida in finale

Title:

Provincia di Pavia Pinot Nero
vinificato in bianco frizzante I.G.P.
(indicazione geografica protetta)

Wineyard:

Pinot Nero from three clones

Geographical location:

Oliva Gessi, Mornico Losana, Pietra De' Giorgi

Soil:

Calcareous - gypseous

Altitude:

100 - 130 asl

Exposure:

Various

Inclinations:

From 20% to 25%

Cultivation method:

Guyot

Plant per hectare:

4100

Yield per hectare:

135 q

Grape-harvest:

First week of September

**Fermentation temperature
and period:**

12° C per 8 days

Vinification:

In white with extremely soft pressing,
maturating in stainless,
fermentation in autoclave

Refinement:

1/2 months in bottle

Alcohol:

11,5% by vol

PH:

3,33

Total acidity:

5,7 g/l

Enclosure type:

Cork

Serving temperature:

11°/12° C

Bottle:

0,75 l

Color:

White with pale straw yellow color and a
greenish note, brilliant and limpid

Nose:

Fresh aroma of pineapple and unripe peach

Sense of wine:

Fresh tasting and fruity with a medium-high
acidity with a soft note on the finish



Calice consigliato



Goblet recommended