

CA' DI FRAR A®

PEUMOSSANT ROSA

Denominazione:

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

Vitigno:

Pinot Nero di tre cloni diversi

Collocazione geografica:

Oliva Gessi, Mornico Losana, Pietra De' Giorgi

Tipo di terreno:

Calcareo - 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:

Leggera macerazione e
rifermentazione in autoclave

Affinamento:

1/2 mesi in bottiglia

Grado alcolico:

11,5% vol

PH:

3,33

Acidità totale:

5,9 g/l

Tipo chiusura:

Sughero e corona

Temperatura di servizio:

9°/10° C

Formati:

0,75 l

Colore:

Rosè dal colore intenso e brillante

Olfatto:

Aroma di frutta rossa quale ciliegia,
fragola e lampone

Palato:

Sapidità e freschezza piacevole;
retrogusto di mandorla

Title:

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

Wineyard:

Pinot Nero from various 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 cwt

Grape-harvest:

First week of September

Fermentation temperature and period:

12° C per 8 days

Vinification:

Light maceration and
refermentation in autoclave

Refinement:

1/2 months in bottle

Alcohol:

11,5% by vol

PH:

3,33

Total acidity:

5,9 g/l

Enclosure type:

Crown cap and cork

Serving temperature:

9°/10° C

Bottle:

0,75 l

Color:

Rosè with a intense and brillant color

Nose:

Red fruits aroma like cherry,
strawberry and raspberry

Sense of wine:

Pleasant sapidity and freshness;
almond aftertaste



Calice consigliato



Goblet recommended