

CA' DI FRARA®

PINOT GRIGIO SELEZIONE DEI 20 ANNI

Denominazione:

Oltrepò Pavese Pinot Grigio D.O.P.
(denominazione di origine protetta)

Vitigno:

100% Pinot Grigio

Collocazione geografica:

Oliva Gessi

Tipo di terreno:

Gessoso media grana

Altitudine:

220 - 240 m slm

Esposizione:

N-NO

Pendenza:

Dal 15% al 25%

Sistema di allevamento:

Guyot

Piante per ettaro:

6600

Resa per ettaro:

90 q

Epoca di vendemmia:

Metà settembre

Temperatura e periodo di fermentazione:

16° C per 15 giorni

Vinificazione:

Diraspatura soffice e successiva macerazione per 24 ore a 5° C; fermentazione alcolica a temperatura controllata per 15 giorni a 8° C

Affinamento:

6 mesi in bottiglia

Grado alcolico:

13,5% vol

PH:

3,27

Acidità totale:

6,55 g/l

Tipo chiusura:

Sughero naturale

Temperatura di servizio:

14° C

Formati:

0,75 l + 1,5 lt

Colore:

Bianco con colore dorato e sfumature di fiore giallo

Olfatto:

Vivo aroma di fiori di acacia, principalmente floreale con un finale piacevolmente mentoso

Palato:

Concentrazione aromatica e forte, con una densità cremosa che si lega a una fresca mineralità

Title:

Oltrepò Pavese Pinot Grigio D.O.P.
(denominazione di origine protetta)

Wineyard:

100% Pinot Grigio

Geographical location:

Oliva Gessi

Soil:

Limestone - gypseous

Altitude:

220 - 240 asl

Exposure:

N-NW

Inclinations:

From 15% to 25%

Cultivation method:

Guyot

Plant per hectare:

6600

Yield per hectare:

90 cwt

Grape-harvest:

Half of September

Fermentation temperature and period:

16° C per 15 days

Vinification:

Stripping soft maceration for 24 hours to 5° C; alcoholic fermentation at controlled temperature for 15 days to 8° C

Refinement:

6 month in bottle

Alcohol:

13,5% by vol

PH:

3,27

Total acidity:

6,55 g/l

Enclosure type:

Natural Cork

Serving temperature:

14° C

Bottle:

0,75 l + 1,5 lt

Color:

White with golden and yellow flower hint

Nose:

Live acacia flowers aroma, mainly floral with a nicely minty finish

Sense of wine:

Aromatic concentration and force, with a creamy density keyed to fresh-tasting and minerality



Calice consigliato

Goblet recommended