

CA' DI FRARA®

PINOT NERO

Denominazione:

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

Vitigno:

100% Pinot Nero

Collocazione geografica:

Oliva Gessi, Mornico Losana,
Pietra De' Giorgi, Casteggio

Tipo di terreno:

Calcareao - gessoso - argilloso

Altitudine:

190 - 220 m slm

Esposizione:

Varie

Pendenza:

Dal 25% al 30%

Sistema di allevamento:

Guyot

Piante per ettaro:

6600

Resa per ettaro:

110 q

Epoca di vendemmia:

Quarta settimana di settembre

**Temperatura e periodo
di fermentazione:**

18° C per 12 giorni

Vinificazione:

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

Affinamento:

12 mesi in bottiglia

Grado alcolico:

13% vol

PH:

3,6

Acidità totale:

5,1 g/l

Tipo chiusura:

Sughero

Temperatura di servizio:

12°/16° C

Formati:

- 1,5 lt

Colore:

Rubino intenso

Olfatto:

Aroma chiaro ed elegante di frutta matura
con una finitura minerale leggera

Palato:

Sapore pieno di frutti di bosco

Title:

Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese d.o.p.
(denominazione di origine protetta)

Wineyard:

100% Pinot Nero

Geographical location:

Oliva Gessi, Mornico Losana,
Pietra De' Giorgi, Casteggio

Soil:

Calcareous - clayey - clayey

Altitude:

190 - 220 m asl

Exposure:

Various

Inclinations:

From 25% to 30%

Cultivation method:

Guyot

Plant per hectare:

6600

Yield per hectare:

110 cwt

Grape-harvest:

4th week of September

**Fermentation temperature
and period:**

18° C per 12 days

Vinification:

In red, cold pre-maceration with
submerged cap,
fermentation in stainless steel

Refinement:

12 months in bottle

Alcohol:

13% by vol

PH:

3,6

Total acidity:

5,1 g/l

Enclosure type:

Cork

Serving temperature:

12°/16° C

Bottle:

- 1,5 lt

Color:

Pale ruby

Nose:

Clear and elegant aroma, ripe fruit
with a light mineral finish

Sense of wine:

Full of berries flavor



Calice consigliato



Goblet recommended