

CA' DI FRARÀ[®]

PINOT NERO ROSÈ

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:

Prima settimana di settembre

Temperatura e periodo di fermentazione:

18° C per 12 giorni

Vinificazione:

In rosato: macerazione a freddo,
contatto con le bucce 24h

Affinamento:

3 mesi in bottiglia

Grado alcolico:

Seconda annata

PH:

3,3

Acidità totale:

6,5 g/l

Tipo chiusura:

Sughero o Screw cap

Temperatura di servizio:

12°/16° C

Formati:

0,75 l

Colore:

Rosato intenso

Olfatto:

Molto intenso, sentore di
frutti rossi maturi

Palato:

Freschezza, accompagnata da buona
e piacevole rotondità

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 - gypseous - clayey

Altitude:

190 - 220 asl

Exposure:

Various

Inclinations:

From 25% to 30%

Plant per hectare:

Guyot

Cultivation method:

6600

Yield per hectare:

110 cwt

Grape-harvest:

First week of September

Fermentation temperature and period:

18° C per 12 days

Vinification:

In rosé: cold maceration,
contact with the peels 24h

Refinement:

3 month in bottle

Alcohol:

According to vintage

PH:

3,3

Total acidity:

6,5 g/l

Enclosure type:

Cork or Screw Cap

Serving temperature:

12°/16° C

Bottle:

0,75 l

Color:

Pinkish

Nose:

Very intense, hint of
ripe red fruits

Sense of wine:

Freshness, accompanied by good
and pleasant roundness



Calice consigliato

Goblet recommended