

CA' DI FRARA®

RIESLING

Denominazione:

Oltrepò Pavese Riesling Superiore D.O.P.
(denominazione di origine protetta)

Vitigno:

100% Riesling Renano

Collocazione geografica:

Oliva Gessi

Tipo di terreno:

Calcereo - gessoso

Altitudine:

120 -180 m slm

Esposizione:

N -NO

Pendenza:

Dal 15% al 25%

Piante per ettaro:

Guyot

Sistema di allevamento:

6600

Resa per ettaro:

110 q

Epoca di vendemmia:

Seconda settimana di settembre

**Temperatura e periodo
di fermentazione:**

16° C per 18 giorni

Vinificazione:

Pressatura soffice

Affinamento:

4 mesi in bottiglia

Grado alcolico:

12,5% vol

PH:

3,27

Acidità totale:

7,3 g/l

Tipo chiusura:

Sughero o Stelvin

Temperatura di servizio:

14°/15° C

Formati:

0,75 l

Colore:

Giallo paglierino
con riflessi verdognoli

Olfatto:

Aroma cremoso fruttato con sentori di
pesca bianca, banana e melone

Palato:

Limpida sensazione di frutto; la vendemmia posticipata
gli conferisce sapore di frutta esotica, ananas

Title:

Oltrepò Pavese Riesling Superiore D.O.P.
(denominazione di origine protetta)

Wineyard:

100% Riesling Renano

Geographical location:

Oliva Gessi

Soil:

Calcareous - gypseous

Altitude:

120 -180 asl

Exposure:

N -NW

Inclinations:

From 15% to 25%

Plant per hectare:

Guyot

Cultivation method:

6600

Yield per hectare:

110 cwt

Grape-harvest:

Second week of September

**Fermentation temperature
and period:**

16° C per 18 days

Vinification:

Stripping soft maceration

Refinement:

4 month in bottle

Alcohol:

12,5% by vol

PH:

3,27

Total acidity:

7,3 g/l

Enclosure type:

Cork or screw cap

Serving temperature:

14°/15° C

Bottle:

0,75 l

Color:

Straw yellow
with greenish reflections

Nose:

Creamy and fruit aroma
hints of white peach, banana and melon

Sense of wine:

Flowery and clear mouth feeling; a postponed
harvest give to it an exotic fruit taste of pineapple



Calice consigliato



Goblet recommended