

# CA' DI FRARA®

## EXTRA BRUT

*Nasce dall'assemblaggio delle cuvée. A seconda dell'annata si utilizza dal 70 all'80% delle uve dell'annata di riferimento cui si aggiunge dal 20% al 30% di vini di riserva.*

**Denominazione:**

V.S.Q. (vino spumante di qualità) Extra Brut

**Vitigno:**

Pinot Nero 100%

**Collocazione geografica:**

Oliva Gessi Rocca de Giorgi

**Tipo di terreno:**

Calcareo - marnoso

**Altitudine:**

190 m slm

**Esposizione:**

N-NO

**Pendenza:**

Dal 15% al 25%

**Sistema di allevamento:**

Guyot

**Piante per ettaro:**

6600

**Resa per ettaro:**

120 q

**Epoca di vendemmia:**

Metà agosto

**Temperatura e periodo di fermentazione:**

12° C per 10 giorni

**Vinificazione:**

Pressatura soffice e utilizzo del

solo cuore della pressatura

**Affinamento:**

54 mesi in bottiglia

**Grado alcolico:**

12,5% vol

**PH:**

3,10

**Acidità totale:**

7,30 g/l

**Tipo chiusura:**

Sughero

**Temperatura di servizio:**

7°/8° C

**Formati:**

0,75 l - 1,5 l

**Colore:**

Viscoso colore giallo paglierino,

vivo nel bicchiere

**Olfatto:**

Aroma delicato di pera e frutta esotica

**Palato:**

Acidità e freschezza si sposano bene

con l'aroma deciso del Pinot Nero

*Born from the assembly of the cuvée. Depending on the vintage, between 70% and 80% of the reference vintage grapes are used, plus 20% to 30% of reserve wines.*

**Title:**

V.S.Q. (vino spumante di qualità) Extra Brut

**Wineyard:**

Pinot Noir 100%

**Geographical location:**

Oliva Gessi, Rocca de Giorgi

**Soil:**

Calcareous - marly

**Altitude:**

190 asl

**Exposure:**

N-NW

**Inclination:**

From 15% to 25%

**Cultivation method:**

Guyot

**Plant per hectare:**

6600

**Yield per hectare:**

120 cwt

**Grape-harvest:**

Middle of August

**Fermentation temperature and period:**

12° C per 10 days

**Vinification:**

soft pressing and use of only

the heart of the pressing

**Refinement:**

54 months in bottle

**Alcohol:**

12,5 % by vol

**PH:**

3,10

**Total acidity:**

7,30 g/l

**Enclosure type:**

Cork

**Serving temperature:**

7°/8° C

**Bottle:**

0,75 l - 1,5 l

**Color:**

Straw yellow and live color

viscous in the cup

**Nose:**

Creamy and soft aroma, pear and exotic fruit

**Sense of wine:**

Acidity and freshness blend well with

the strong aroma of Pinot Noir



Calice consigliato

Recommended goblet