

# CA' DI FRAR A®

## EXTRA BRUT ROSÉ

*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, dei quali una percentuale variabile di pinot nero vinificato in rosso.*

**Denominazione:**

V.S.Q. Pinot Nero Rosato

**Vitigno:**

Pinot Nero 100%

**Collocazione Geografica:**

Oliva Gessi

**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:**

3,13

**Acidità totale:**

7,1 g/l

**Tipo chiusura:**

Sughero

**Temperatura di servizio:**

7°/8° C

**Formati:**

0,75 l - 1,5 l

**Colore:**

Naturale colore rosa intenso e brillante

**Olfatto:**

Aroma di piccoli frutti di bosco maturi: more, lamponi e, in particolare, ribes

**Palato:**

sapido in coda ma ben temperato; asciutto, piacevolmente fruttato. Sentori di liquirizia tipici di un Pinot Nero vinificato in rosso

*Born from the assembly of the cuvée. Depending on the vintage, from 70% to 80% of the reference vintage grapes are used, plus 20% to 30% of reserve wines, of which a variable percentage of Pinot Noir vinified in red*

**Title:**

V.S.Q. Pinot Nero Rosato

**Wineyard:**

Pinot Noir 100%

**Geographical location:**

Oliva Gessi

**Soil:**

Calcareous - gypseous

**Altitude:**

190 asl

**Exposure:**

N-NW

**Inclinations:**

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:**

3,13

**Total acidity:**

7,1 g/l

**Enclosure type:**

Cork

**Serving temperature:**

7°/8° C

**Bottle:**

0,75 l - 1,5 l

**Color:**

A natural pink color brilliant and rich

**Nose:**

Small ripe delicate fruit: Blackberry, raspberry and currant

**Sense of wine:**

sapid in the tail but well hardened; dry, pleasantly fruity. Scents of licorice typical of a Pinot Noir vinified in red



Calice consigliato

Recommended goblet