

# CA' DI FRAR A®

## T5 BRUT ROSÉ

*Nasce dall'assemblaggio delle cuvée. A seconda della T, in questo caso 5, viene composto dal 50% da vini della annata 2015, più il 45% da vini di riserva conservati con il metodo Solera ed il 5% di Pinot Nero vinificato in rosso.*

**Denominazione:**

V.S.Q. Pinot Nero Rosato Pas Dosé

**Vitigno:**

Pinot Nero 100%

**Collocazione Geografica:**

Oliva Gessi, Mornico Losana

**Tipo di terreno:**

calcareo - marnoso

**Altitudine:**

230 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

**Colore:**

naturale colore rosa intenso e brillante

**Olfatto:**

aroma di piccoli frutti di bosco maturi: more, lamponi; fiori bianchi e anche nocciole

**Palato:**

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

*Born from the assembly of the cuvée. Depending on the T, in this case 5, 50% of the 2015 vintage grapes are used, plus 45% of reserved wines, refined with Solera method, and 5% percentage of Pinot Noir vinified in red.*

**Title:**

V.S.Q. Pinot Nero Rosato Pas Dosé

**Wineyard:**

Pinot Noir 100%

**Geographical location:**

Oliva Gessi, Mornico Losana

**Soil:**

calcareous - gypseous

**Altitude:**

230 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 just 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

**Color:**

a natural pink color brilliant and rich

**Nose:**

aroma of small ripe berries: blackberries, raspberries; white flowers and also hazelnuts

**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