



## CA' DI FRARA BRUT

Nasce dall'assemblaggio della cuvee.

A seconda dell'annata si utilizza dal 70 al 80% delle uve dell'annata di riferimento cui si aggiunge dal 20 al 30% di vini di riserva

Vinificazione: Pressatura soffice e utilizzo del solo cuore della pressatura

Affinamento: 34 mesi in bottiglia

Regione : Lombardia

Colore giallo paglierino, acidità e freschezza si sposano bene con l' aroma deciso del Pinot Nero.

Formato: 0,75 lt

Uve: Pinot Nero 100%

Origine: Oliva Gessi Rocca de Giorgi, esposizione Nord-NordOvest a 190 metri slm.

Terreno: calcareo - marnoso.

Epoca di vendemmia: metà agosto.

Vinificazione: pressatura soffice ed utilizzo del solo cuore della pressatura.

Affinamento: 34 mesi in bottiglia.

Grado alcolico: 12,5 %.

Temperatura di servizio: 6/8 °C.

Abbinamenti: aperitivo, frittura, carbonara.





RIGONI SRL – VIA ENRICO TOTI, 7 – LECCO 23900 – TEL. 0341/1890063 – [info@rigonisrl.it](mailto:info@rigonisrl.it)