



*Frecciarossa*

## CARILLO

### Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese DOC



Vitigno: pinot nero in purezza  
Zona di produzione: prime colline di Casteggio  
Suolo: argilloso-calcareo  
Esposizione dei vigneti: nord-est e sud-ovest  
Altitudine dei vigneti: 120-200 m s.l.m.  
Sistema di allevamento: Guyot semplice  
Età media delle viti in produzione: 19 anni  
Numero di ceppi per ettaro: 5.000  
Resa di uva per ceppo: 1-1,2 kg

Vendemmia: dopo un leggero diradamento effettuato a metà luglio, vendemmia manuale in cassette da 17 kg con selezione meticolosa dei migliori grappoli.  
Vinificazione: diraspapigiatura soffice e successiva fermentazione spontanea con lieviti autoctoni in vasche di acciaio inox a temperatura controllata inferiore ai 26 °C. Macerazione di 8 giorni. Durante la macerazione si effettuano rimontaggi o follature in base alla cinetica fermentativa. Fermentazione malolattica in botti da 25 hl.  
Affinamento: 6 mesi in vasche di acciaio inox. Dopo la messa in bottiglia, almeno 4 mesi di ulteriore affinamento prima della commercializzazione.

Vista: colore rosso rubino brillante.  
Olfatto: intenso, con note di spezie e piccoli frutti rossi.  
Gusto: fruttato, armonico e fragrante con una buona freschezza. Pienamente varietale.

Annata: 2017  
Data della vendemmia: 22 agosto 2017  
Data di imbottigliamento: 31 ottobre 2018  
Produzione dell'annata 2017: 6.029 bottiglie (0,75 l)

Dati analitici:  
- Alcol: 12,92% vol  
- Acidità totale: 4,9 g/l  
- Zuccheri residui: < 0,5 g/l  
- Solforosa totale: 52 mg/l  
- Estratto secco: 24,8 g/l

Prima annata prodotta: 2014