



Frecciarossa

CROATINA

Provincia di Pavia IGT – Croatina



Vitigno: croatina in purezza
Zona di produzione: prime colline di Casteggio
Suolo: argilloso-calcareo
Esposizione dei vigneti: sud-est e sud-ovest
Altitudine dei vigneti: 160 m s.l.m.
Sistema di allevamento: Guyot semplice
Età media delle viti in produzione: 45 anni
Numero di ceppi per ettaro: 4.000
Resa di uva per ceppo: 1 kg

Vendemmia: dopo un leggero diradamento effettuato a fine luglio, vendemmia manuale in cassette da 17 kg con selezione meticolosa dei migliori grappoli.

Vinificazione: diraspapigiatura soffice e successiva fermentazione spontanea con lieviti autoctoni. Macerazione di 22 giorni. Durante la macerazione si effettuano rimontaggi o follature in base alla cinetica fermentativa. Fermentazione malolattica spontanea in *barrique* e *tonneau* di secondo e terzo passaggio.

Affinamento: 10 mesi nelle piccole botti nelle quali si è svolta la fermentazione malolattica. Prima dell'imbottigliamento, 6 mesi di affinamento in vasche di acciaio inox. Dopo la messa in bottiglia, almeno 12 mesi di ulteriore affinamento prima della commercializzazione.

Vista: colore rosso rubino intenso e profondo con riflessi violacei.

Olfatto: ampio, con sentori di frutta matura e note speziate. Netti i tipici aromi di caffè tostato, cioccolato e pepe nero.

Gusto: caldo e armonico. Grande struttura sostenuta da tannini eleganti. Chiusura sapida e speziata.

Attitudine all'invecchiamento: oltre i 20 anni.

Annata: 2010

Data della vendemmia: 11 ottobre 2010

Data di imbottigliamento: 22 giugno 2013

Produzione dell'annata 2010: 3.240 bottiglie (0,75 l)

Dati analitici:

- Alcol: 13,86% vol

- Acidità totale: 5,6 g/l

- Zuccheri residui: < 0,5 g/l

- Solforosa totale: 81 mg/l

- Estratto secco: 28,3 g/l

Prima annata prodotta: 2007

Frecciarossa s.r.l. Società Agricola

Via Vigorelli, 141 · 27045 Casteggio (PV) - Italia

Telefono: +39.0383.804465 - Fax: +39.0383.890485 - Email: info@frecciarossa.com

www.frecciarossa.com