



*Frecciarossa*

## LE PRAIELLE

### Barbera dell'Oltrepò Pavese DOC



Vitigno: barbera in purezza  
Zona di produzione: prime colline di Casteggio  
Suolo: argilloso-calcareo  
Esposizione dei vigneti: sud-est e sud-ovest  
Altitudine dei vigneti: 120-160 m s.l.m.  
Sistema di allevamento: Guyot semplice  
Età media delle viti in produzione: 25 anni  
Numero di ceppi per ettaro: 4.800  
Resa di uva per ceppo: 1-1,3 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 in vasche di acciaio inox a temperatura controllata inferiore ai 28 °C. Macerazione di 8 giorni. Durante la macerazione si effettuano rimontaggi o follature in base alla cinetica fermentativa. Fermentazione malolattica spontanea in acciaio inox.

Affinamento: 10 mesi in botti da 25 hl. 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.

Gusto: pieno, caldo e armonico. Buona struttura, sostenuta da eleganti tannini.

Attitudine all'invecchiamento: oltre i 10 anni.

Annata: 2015

Data della vendemmia: 15 settembre 2015

Data di imbottigliamento: 5 aprile 2018

Produzione dell'annata 2015: 4.133 bottiglie (0,75 l)

Dati analitici:

- Alcol: 14,70% vol
- Acidità totale: 6,1 g/l
- Zuccheri residui: < 0,5 g/l
- Solforosa totale: 55 mg/l
- Estratto secco: 29,2 g/l

Prima annata prodotta: 1997

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](mailto:info@frecciarossa.com)

[www.frecciarossa.com](http://www.frecciarossa.com)