



*Frecciarossa*

## MARGHERITA

Oltrepò Pavese Pinot Nero  
vinificato in rosato DOC (fermo)



Vitigno: pinot nero in purezza  
Zona di produzione: prime colline di Casteggio  
Suolo: argilloso-calcareo  
Esposizione dei vigneti: nord-est e nord-ovest  
Altitudine dei vigneti: 120-160 m s.l.m.  
Sistema di allevamento: Guyot semplice  
Età media delle viti in produzione: 15 anni  
Numero di ceppi per ettaro: 4.800  
Resa di uva per ceppo: 1-1,2 kg

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

Vinificazione: macerazione a freddo (4 °C) per 24 ore, successiva pressatura e inizio della fermentazione a temperatura controllata (14 °C) per 24 giorni. Non si effettua fermentazione malolattica.

Affinamento: 5 mesi in vasche di acciaio inox.

Vista: colore rosa tenue.

Olfatto: delicato, elegante, floreale e fruttato, con note di melograno, mandarino e rosa.

Gusto: palato che offre freschezza, fragranza e integrità. Finale sapido che favorisce l'abbinamento gastronomico.

Annata: 2018

Data della vendemmia: 20 agosto 2018

Data di imbottigliamento: 21 febbraio 2019

Produzione dell'annata 2018: 6.666 bottiglie (0,75 l).

Dati analitici:

- Alcol: 13,10% vol
- Acidità totale: 5,3 g/l
- Zuccheri residui: < 0,5 g/l
- Solforosa totale: 70 mg/l
- Estratto secco: 18 g/l

Prima annata prodotta: 2014

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)