



*Frecciarossa*

## SILLERY

Oltrepò Pavese Pinot Nero  
vinificato in bianco 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: 140-200 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 un leggero diradamento effettuato a fine luglio, vendemmia manuale in cassette da 17 kg con selezione meticolosa dei migliori grappoli.  
Vinificazione: pressatura soffice per evitare l'estrazione di colore, conduzione della fermentazione a temperatura controllata (15-16 °C) per 20-22 giorni. Non si effettua fermentazione malolattica.  
Affinamento: 5 mesi in vasche di acciaio inox.

Vista: colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli.  
Olfatto: intenso, persistente e caratteristico, con piacevoli sentori di fiori bianchi, agrumi e note balsamiche.  
Gusto: pieno, vellutato ed equilibrato. Buona struttura.

Annata: 2018  
Data della vendemmia: 18-20 agosto 2018  
Date di imbottigliamento: 23 febbraio 2019 e 27 marzo 2019.  
Produzione dell'annata 2018: 38.400 bottiglie (0,75 l)

Dati analitici:  
- Alcol: 13,50% vol  
- Acidità totale: 5,1 g/l  
- Zuccheri residui: < 0,5 g/l  
- Solforosa totale: 65 mg/l  
- Estratto secco: 19 g/l

Prima annata prodotta: 1921