



*Frecciarossa*

## UVARARA

Provincia di Pavia IGT – Uva Rara



Vitigno: uva rara in purezza  
Zona di produzione: prime colline di Casteggio  
Suolo: argilloso-calcareo  
Esposizione dei vigneti: sud e sud-ovest  
Altitudine dei vigneti: 140-200 m s.l.m.  
Sistema di allevamento: Guyot semplice  
Età media delle viti in produzione: 14 anni  
Numero di ceppi per ettaro: 4.200  
Resa di uva per ceppo: 1,5-2 kg

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

Vinificazione: diraspapigiatura soffice e brevissima macerazione sulle bucce. Fermentazione spontanea con lieviti autoctoni in vasche di acciaio inox a temperatura controllata tra i 25 °C e i 28 °C per una decina di giorni. Dopo la svinatura, fermentazione malolattica spontanea in acciaio inox.

Affinamento: 9 mesi in vasche di acciaio inox. Dopo la messa in bottiglia, almeno 6 mesi di ulteriore affinamento prima della commercializzazione.

Vista: colore rosso rubino vivo e intenso.

Olfatto: ampio, con note di frutta (marasca, frutti maturi di sottobosco) e spezie (pepe nero).

Gusto: ben equilibrato, fruttato e tannico. Tipico retrogusto speziato.

Annata: 2015

Data della vendemmia: 18 settembre 2015

Data di imbottigliamento: 30 giugno 2017

Produzione dell'annata 2015: 6.568 bottiglie (0,75 l)

Dati analitici:

- Alcol: 14,3% vol
- Acidità totale: 5,2 g/l
- Zuccheri residui: < 0,5 g/l
- Solforosa totale: 95 mg/l
- Estratto secco: 29,8 g/l

Prima annata prodotta: 1989

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)