



Frecciarossa



GIORGIO ODERO Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese DOC

Vitigno: pinot nero in purezza
Zona di produzione: sulle prime colline di Casteggio, in un singolo vigneto adiacente all'azienda.
Suolo: argilloso-calcareo con pH basico
Esposizione del vigneto: nord-ovest e nord-est
Altitudine del vigneto: 160 m s.l.m.
Sistema di allevamento: Guyot semplice
Età media delle viti in produzione: 25 anni
Numero di ceppi per ettaro: 5.000
Resa di uva per ceppo: <1 kg

Vendemmia: uve ottenute dalla sola parte centrale della storica Vigna del Pino. Dopo un leggero diradamento effettuato a metà luglio, abbiamo effettuato un'ulteriore selezione appena prima della raccolta. Vendemmia manuale in cassette da 15 kg con scelta meticolosa dei migliori grappoli.

Vinificazione: diraspapigiatura soffice e successiva fermentazione spontanea con lieviti autoctoni in vasche di acciaio inox a temperatura controllata inferiore ai 26 °C. Macerazione di 14 giorni. Durante la macerazione si effettuano rimontaggi o follature in base alla cinetica fermentativa. Fermentazione malolattica spontanea in botti piccole usate durante l'autunno successivo alla vendemmia. Affinamento: 12 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 brillante con riflessi granata.
Olfatto: intenso, con note di spezie, piccoli frutti di sottobosco maturi e una tipica nota balsamica fresca (pino mugo, salvia e cisto). Chiusura aromatica con un netto sentore di arancia amara.

Gusto: fruttato, armonico, fragrante e molto tipico. Elegante e balsamico, con un'acidità che gli fornisce grandi potenzialità di invecchiamento. Più pronto alla beva rispetto ad altre annate.

Attitudine all'invecchiamento: oltre i 20 anni.

Annata: 2011
Data della vendemmia: 22 agosto 2011
Data di imbottigliamento: 27 giugno 2013
Produzione dell'annata 2011: 13.225 bottiglie (0,75 l).

Dati analitici:
- Alcol: 14,27% vol
- Acidità totale: 5,0 g/l
- Zuccheri residui: < 0,5 g/l
- Solforosa totale: 80 mg/l
- Estratto secco: 26,90 g/l

Prima annata prodotta: 1989