



Frecciarossa

CARILLO

Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese DOC



Vitigno: pinot nero.

Zona di produzione: prime colline di Casteggio.

Suolo: argilloso-calcareo.

Esposizione dei vigneti: nord-est e sud-ovest.

Altitudine dei vigneti: 120-200 m s.l.m.

Sistema di allevamento: Guyot semplice.

Età media delle viti in produzione: 20 anni.

Numero di ceppi per ettaro: 5.000.

Resa di uva per ceppo: 1-1,2 kg.

Vendemmia: dopo un leggero diradamento effettuato a metà 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 26 °C. Macerazione di 8 giorni. Durante la macerazione si effettuano rimontaggi o follature in base alla cinetica fermentativa. Fermentazione malolattica in botti da 25 hl.

Affinamento: 9 mesi in vasche di acciaio inox. Dopo la messa in bottiglia, almeno 4 mesi di ulteriore affinamento prima della commercializzazione.

Vista: colore rosso rubino brillante.

Olfatto: intenso, con note di spezie e piccoli frutti rossi.

Gusto: fruttato, armonico e fragrante con una buona freschezza. Pienamente varietale.

Annata: 2019.

Data della vendemmia: 28 agosto 2019.

Data di imbottigliamento: 24 febbraio 2020.

Produzione dell'annata 2019: 12.300 bottiglie (0,75 l).

Note sulla vendemmia 2019: annata classica con buona piovosità a maggio, un'estate piuttosto calda, ma con rari periodi siccitosi. Vendemmia fresca, in particolare verso la conclusione. Buoni quadri aromatici e acidi per tutti i vini.

Dati analitici:

- alcol: 13,04% vol

- acidità totale: 5,1 g/l

- zuccheri residui: < 0,5 g/l

- solforosa totale: 67 mg/l

- estratto secco: 25,8 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

www.frecciarossa.com