



Frecciarossa

GIORGIO ODERO Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese DOC



Vitigno: pinot nero

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: 17 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 16 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.

Attitudine all'invecchiamento: oltre i 20 anni.

Annata: 2012

Data della vendemmia: 22 agosto 2012

Data di imbottigliamento: 15 giugno 2014

Produzione dell'annata 2012: 6.660 bottiglie (0,75 l).

Note sulla vendemmia 2012:

annata calda e asciutta in modo ideale. Maturazione piuttosto precoce con una fase di particolare accelerazione in agosto; chiusura dell'annata ideale con uve di grande equilibrio.

Dati analitici:

- alcol: 14,32% vol

- acidità totale: 5,1 g/l

- zuccheri residui: < 0,5 g/l

- solforosa totale: 76 mg/l

- estratto secco: 28,4 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

www.frecciarossa.com