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: 6 mesi in vasche di acciaio inox. Dopo la messa in bottiglia, almeno 2 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: 2020.
Data della vendemmia: 24 agosto 2020.
Data di imbottigliamento: 8 giugno 2021.
Produzione dell'annata 2020: 14.000 bottiglie (0,75 l).

Note sulla vendemmia 2020: annata piuttosto calda, ma con buona piovosità che ha permesso un ottimo equilibrio vegetativo. Vendemmia abbastanza anticipata con produzione piuttosto abbondante.

Dati analitici:
- alcol: 12,8% vol
- acidità totale: 5,3 g/l
- zuccheri residui: < 0,5 g/l
- solforosa totale: 80 mg/l
- estratto secco: 28 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