EXTRA BRUT
Vino Spumante di Qualità (VSQ)
Metodo Classico Extra Brut

Vitigno: pinot nero
Zona di produzione: prime colline di Casteggio
Suolo: argilloso-calcareo
Esposizione dei vigneti: nord-est e nord-ovest
Altitudine dei vigneti: 140-200 m s.l.m.
Sistema di allevamento: Guyot semplice
Età media delle viti in produzione: 16 anni
Numero di ceppi per ettaro: 5.000
Resa di uva per ceppo: 1-1,2 kg

Vendemmia: manuale in cassette da 17 kg con selezione meticolosa dei migliori grappoli. Le uve sono state raccolte di prima mattina per avere una temperatura degli acini più bassa durante la pressatura.
Vinificazione: pressatura soffice delle uve intere ed eliminazione delle frazioni di mosto più colorate, ottenimento del mosto fiore e illimpidimento spontaneo. Fermentazione alcolica tra i 13 e i 15 °C, decantazione spontanea e stabilizzazione a freddo durante l'inverno.
Affinamento: tiraggio nell'inverno successivo alla vendemmia. Presa di spuma a 16 °C e affinamento sui lieviti per 24 mesi con successiva sboccatura.

Vista: colore giallo paglierino con riflessi dorati. *Perlage* visibile e persistente.
Olfatto: fragrante e vibrante, con note di fiori bianchi balsamici e sentori minerali.
Gusto: di grande armonia e piacevolezza, con una buona vena acida che aiuta a pulire il palato, lasciando un retrogusto caratterizzato da note minerali.

Millesimo: 2018
Data della vendemmia: 16 agosto 2018
Data del tiraggio: 24 aprile 2019
Data della sboccatura: aprile 2021
Produzione del millesimo 2018: 9.476 bottiglie (0,75 l).
Disponibile anche in formato magnum (300 bottiglie).

Note sulla vendemmia 2018:
annata calda, ma con una discreta piovosità media nella stagione vegetativa. Annata abbondante con ottime maturazioni delle uve.

Dati analitici:
- alcol: 13,15% vol
- acidità totale: 6,8 g/l
- zuccheri residui: 3,5 g/l
- solforosa totale: 78 mg/l
- sovrappressione: 5 bar

Primo millesimo prodotto: 2010

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