

GIORGIO ODERO

3 L Q R W 1 H U R G H O O - 2 O W

Vitigno: pinot nero

Zona di produzione: sulle prime colline di Casteggio, in
V L Q J R O R Y L J Q H W R D G L D F H Q W H D O O

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 21 anni

Numero di ceppi per ettaro 5.000

Resa di uva per ceppo < 1 kg

Vendemmia: uve ottenute dalla sola parte centrale della st
Vigna del Pino. Dopo un leggero diradamento effettuato a
O X J O L R D E E L D P R H I I H W W X D W R X Q
della raccolta. Vendemmia manuale in cassette da 15 kg co
meticolosamente i migliori grappoli.

Vinificazione: diraspapigiatura soffice e succes
fermentazione spontanea con lieviti autoctoni in
tronco-conico di rovere francese non tostato. Macerazione c
giorni. Durante la macerazione si effettuano riuogio follature
in base alla cinetica fermentativa. Fermentazione malo
V S R Q W D Q H D G X U D Q W H O - D X W X Q Q R
piccole usate

Affinamento: 12 mesi in botti da 25 hl. Prim
G H O O - L P E R W W L J O L D P H Q W R e di acciaio
inox. Dopo la messa in bottiglia, almeno 12 mesi di ulte
affinamento prima della commercializzazione.

Vista: colore rosso rubino brillante con riflessi granata.

Olfatto: intenso, con note di spezie, piccoli frutti di sottobc
maturi e una tipica nota balsamica fresca (pino mugo, sal
cisto). Chiusura aromatica con un netto sentore di arancia e
Gusto: fruttato, armonico, fragrante e molto tipico. Elegan
E D O V D P L F R F R Q X Q - D F L G L W j F K H J
invecchiamento.

\$ W W L W X G L Q H D O Colte Q X H Frfr. K L D P H Q W I

Annata: 2018

Data della vendemmia: 6 settembre 2018

Data di imbottigliamento: 26 gennaio 2019

3 U R G X J L R Q H G H O O - 2 O W (0,75 l).

Disponibile anche in formato magnum (6 bottiglie) e Jéroboam
(20 bottiglie)

Note sulla vendemmia 2018: annata più fresca rispetto alla 20
con un inverno non eccessivamente freddo e una primavera/esta
regolari. Le buone condizioni climatiche generali e le escu
W H U P L F K H W U D Q R W W H H J L R U Q R Q
maturazioni, seppur costanti, sono risultate lente, permet
una migliore maturazione folica. La vendemmia, abbondant
con ottime maturazioni, è stata ritardata di qualche giorno ris
alla 2017

Dati analitici:

- alcol: 14,25% vol

- acidità totale: 5,3 g/l

- zuccheri residui: < 0,5 g/l

- solforosa totale: 86 mg/l

- estratto secco: 62 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