



## SILLERY

### Oltrepò Pavese DOC

### Pinot Nero vinificato in bianco (fermo)



**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:** 4.800.

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

**Vendemmia:** dopo un leggero diradamento effettuato a fine luglio, vendemmia manuale in cassette da 17 kg con selezione meticolosa dei migliori grappoli.

**Vinificazione:** pressatura soffice per evitare l'estrazione di colore, conduzione della fermentazione a temperatura controllata (15-16 °C) per 20-22 giorni. Non si effettua fermentazione malolattica.

**Affinamento:** 6 mesi in vasche di acciaio inox.

**Vista:** colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli.

**Olfatto:** intenso, persistente e caratteristico, con piacevoli sentori di fiori bianchi, agrumi e note balsamiche.

**Gusto:** pieno, vellutato ed equilibrato. Buona struttura.

**Annata:** 2022.

**Data della vendemmia:** 13 agosto 2022.

**Data di imbottigliamento:** 9 marzo 2023.

**Produzione dell'annata 2022:** 28.000 bottiglie (0,75 l).

**Note sulla vendemmia 2022:** annata molto calda caratterizzata da scarsissima piovosità. Verso la fine della stagione abbiamo riscontrato buone escursioni termiche tra il giorno e la notte. La vendemmia è stata anticipata rispetto all'andamento storico, con produzione lievemente ridotta, ma con uve sane e di qualità. Tutti i vini hanno mantenuto buoni quadri aromatici e acidi grazie alla corretta epoca di inizio vendemmia.

#### Dati analitici:

- alcol: 13% vol

- acidità totale: 5,8 g/l

- zuccheri residui: < 0,5 g/l

- solforosa totale: 60 mg/l

- estratto secco: 18,7 g/l

**Prima annata prodotta:** 1930.

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](mailto:info@frecciarossa.com)

[www.frecciarossa.com](http://www.frecciarossa.com)