



Frecciarossa

MARGHERITA Oltrepò Pavese DOC Pinot Nero vinificato in rosato (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: 120-160 m s.l.m.
Sistema di allevamento: Guyot semplice
Età media delle viti in produzione: 18 anni
Numero di ceppi per ettaro: 5.000
Resa di uva per ceppo: 1-1,2 kg

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

Vinificazione: macerazione a freddo (4 °C) per 24 ore, successiva pressatura e inizio della fermentazione a temperatura controllata (14 °C) per 24 giorni. Non si effettua fermentazione malolattica.

Affinamento: 4 mesi in vasche di acciaio inox.

Vista: colore rosa tenue.

Olfatto: delicato, elegante, floreale e fruttato, con note di melograno, mandarino e rosa.

Gusto: palato che offre freschezza, fragranza e integrità. Finale sapido che favorisce l'abbinamento gastronomico.

Annata: 2022

Data della vendemmia: 13 agosto 2022

Data di imbottigliamento: 10 marzo 2023

Produzione dell'annata 2022: 3.300 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: 12,8% vol
- acidità totale: 5,9 g/l
- zuccheri residui: < 1 g/l
- solforosa totale: 80 mg/l
- estratto secco: 19,8 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