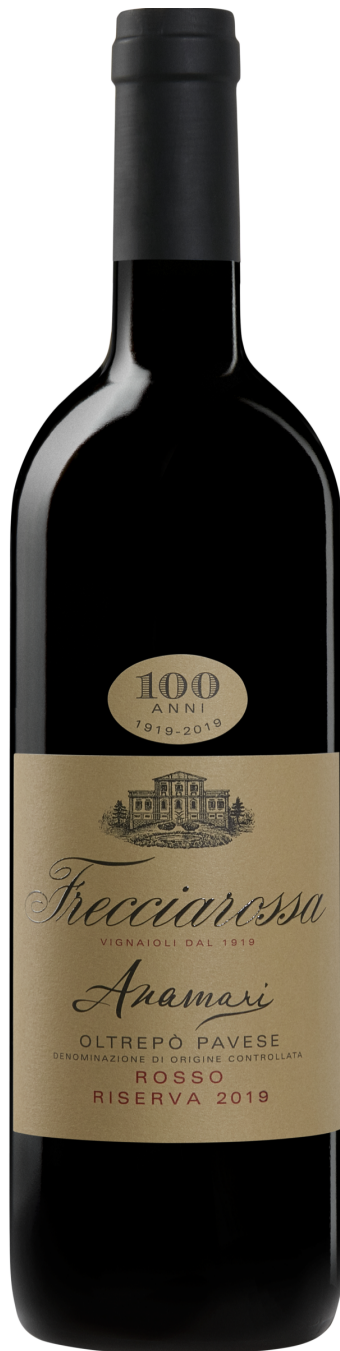




Frecciarossa

ANAMARI

Oltrepò Pavese DOC Rosso Riserva



Vitigni: croatina, barbera e uva rara.

Zona di produzione: sulle prime colline di Casteggio, in un vigneto storico adiacente all'azienda nel quale sono stati mantenuti i vitigni tradizionali.

Suolo: argilloso-calcareo

Esposizione del vigneto: sud-est

Altitudine del vigneto: 160 m s.l.m.

Sistema di allevamento: Guyot semplice, in alcune piante bilaterale

Età media delle viti in produzione: 45 anni

Numero di ceppi per ettaro: 3.600

Resa di uva per ceppo: 0,8-1 kg

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

Vinificazione: diraspapigiatura, parziale successiva fermentazione spontanea in un tino tronco-conico in rovere con una macerazione complessiva di 26 giorni. Durante questo periodo si è effettuato un *déstage* e rimontaggi o follature in base alla cinetica fermentativa. Fermentazione malolattica in botticelle in rovere da 650 litri.

Affinamento: invecchiamento per 10 mesi nelle stesse botti dove si è svolta la malolattica. Prima dell'imbottigliamento 6 mesi di affinamento in vasche in acciaio e, dopo la messa in bottiglia, almeno 6 mesi di ulteriore affinamento prima della commercializzazione.

Vista: colore rosso rubino brillante.

Olfatto: elegante, con note di rosa canina, piccoli frutti rossi e neri, pepe nero e una vena balsamica.

Gusto: fruttato, fresco, armonico, con una beva di grande piacevolezza e notevole persistenza.

Attitudine all'invecchiamento: oltre i 20 anni.

Annata: 2019

Data della vendemmia: settembre 2019

Data di imbottigliamento: 19 ottobre 2022

Produzione dell'annata 2019: 3.259 bottiglie (0,75 l).

Disponibile anche in formato magnum (20 bottiglie).

Note sulla vendemmia 2019: annata classica con buona piovosità a maggio, un'estate piuttosto calda, ma con rari periodi siccitosi. Vendemmia fresca, in particolare verso la conclusione. Buoni quadri aromatici e acidi per tutti i vini.

Dati analitici:

- alcol: 13,4% vol

- acidità totale: 6,55 g/l

- pH: 3,30

- zuccheri residui: < 0,5 g/l

- solforosa totale all'imbottigliamento: 90 mg/l

- solforosa libera all'imbottigliamento: 30 mg/l

- estratto secco: 27,1 g/l

Prima annata prodotta: 2017

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