



OLTREPO PAVESE RIESLING GLI ORTI 2020

Rosa Oro 2023

TIPOLOGIA: **DOC Bianco**

BOTTIGLIE: **3.300**

ALCOL: **12,5 % vol.**

PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA: **€ 15**

VITIGNI: **Riesling renano 100%**

RESA/HA: **60**

CEPPI/HA: **4.800**

ALLEVAMENTO: **guyot**

TIPOLOGIA DEL TERRENO: **suolo argilloso-calcareo di colore rosso**

VENDEMMIA: **manuale in cassette, regolare prima settimana di settembre**

CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI: **Sì**

FERMENTAZIONE: **acciaio**

TEMPERATURA CONTROLLATA: **Sì**

LIEVITI SELEZIONATI: **Sì**

VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI: **Sì**

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: **No**

AFFINAMENTO: **12 mesi in acciaio**

SO₂: **45**

PROFILO ORGANOLETTICO: **Giallo paglierino vivido. L'esordio vegetale di timo e maggiorana abbraccia le sfaccettature fruttate di cedro, pompelmo e pesca bianca, i fiori di sambuco e un'attesa quinta minerale ancora giovanile. Il sorso incede spinto dalla freschezza e dalla decisa componente sapida che, bilanciata dalla morbidezza, lo rende gustoso. Polpo con patate.**



PINOT NERO DELL'OLTREPO PAVESE CARILLO 2021

TIPOLOGIA: **DOC Rosso**

BOTTIGLIE: **22.000**

ALCOL: **12,5 % vol.**

PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA: **€ 16**

VITIGNI: **Pinot nero 100%**

RESA/HA: **70**

CEPPI/HA: **5.000**

ALLEVAMENTO: **guyot**

TIPOLOGIA DEL TERRENO: **suolo argilloso-calcareo di colore rosso**

VENDEMMIA: **manuale in cassette, regolare ultima settimana di agosto**

CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI: **Sì**

FERMENTAZIONE: **acciaio**

TEMPERATURA CONTROLLATA: **Sì**

LIEVITI SELEZIONATI: **No**

VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI: **No**

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: **Sì**

AFFINAMENTO: **6 mesi in acciaio, 3 mesi in botte da hl 25, 2 mesi in bottiglia**

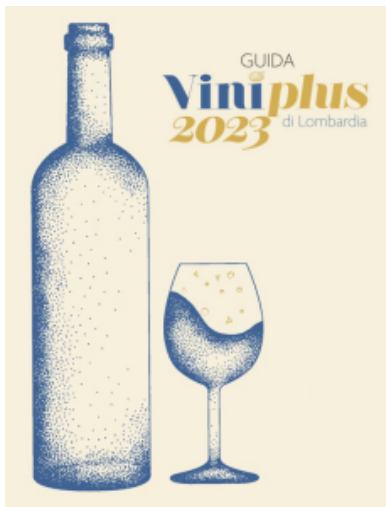
SO₂: **67**

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



METODO CLASSICO EXTRA BRUT ROSÉ 2019

TIPOLOGIA: VSQ Rosato Metodo Classico

BOTTIGLIE: 10.000

ALCOL: 13 % vol.

PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA: € 20

VITIGNI: Pinot nero 100%

RESA/HA: 90

CEPPI/HA: 5.000

ALLEVAMENTO: guyot

TIPOLOGIA DEL TERRENO: suolo argilloso-calcareo di colore rosso

VENDEMMIA: manuale in cassette, regolare seconda settimana di agosto

CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI: Sì

FERMENTAZIONE: acciaio

TEMPERATURA CONTROLLATA: Sì

LIEVITI SELEZIONATI: Sì

VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI: Sì

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: No

AFFINAMENTO: 6 mesi in acciaio, 18 mesi sui lieviti, 6 mesi in bottiglia dopo la sboccatura

SO₂: 90

RESIDUO ZUCCHERINO (G/L): 4



METODO CLASSICO EXTRA BRUT 2019

TIPOLOGIA: VSQ Bianco Metodo Classico

BOTTIGLIE: 10.000

ALCOL: 13 % vol.

PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA: € 20

VITIGNI: Pinot nero 100%

RESA/HA: 90

CEPPI/HA: 4.500

ALLEVAMENTO: guyot

TIPOLOGIA DEL TERRENO: suolo argilloso-calcareo di colore rosso

VENDEMMIA: manuale in cassette, regolare seconda settimana di agosto

CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI: Sì

FERMENTAZIONE: acciaio

TEMPERATURA CONTROLLATA: Sì

LIEVITI SELEZIONATI: Sì

VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI: Sì

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: No

AFFINAMENTO: 6 mesi in acciaio, 18 mesi sui lieviti, 4 mesi in bottiglia dopo la sboccatura

SO₂: 90

RESIDUO ZUCCHERINO (G/L): 5