



*Frecciarossa*

## RIESLING PAS DOSÉ Vino Spumante di Qualità (VSQ) Metodo Classico Pas Dosé



**Vitigno:** riesling renano  
**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:** 26 anni  
**Numero di ceppi per ettaro:** 4.800  
**Resa di uva per ceppo:** 1-1,2 kg

**Vendemmia:** manuale in cassette da 17 kg con selezione meticolosa dei migliori grappoli. Le uve sono state raccolte di prima mattina per avere una temperatura degli acini più bassa durante la pressatura.

**Vinificazione:** pressatura soffice delle uve intere ed eliminazione delle ultime frazioni di mosto, ottenimento del mosto fiore e illimpidimento spontaneo. Fermentazione alcolica tra i 13 e i 15 °C, decantazione spontanea e stabilizzazione a freddo durante l'inverno.

**Affinamento:** tiraggio nella primavera successiva alla vendemmia. Presa di spuma a 16 °C e affinamento sui lieviti di 36 mesi con successiva sboccatura.

**Vista:** colore giallo paglierino con riflessi dorati. *Perlage* visibile e persistente.

**Olfatto:** fragrante e vibrante, con note di fiori bianchi, agrumi e sentori minerali.

**Gusto:** di grande armonia e piacevolezza, con una buona vena acida che aiuta a pulire il palato, lasciando un retrogusto caratterizzato da note minerali.

**Millesimo:** 2018

**Data della vendemmia:** 26 agosto 2018

**Data del tiraggio:** 15 giugno 2019

**Data della sboccatura:** aprile 2022

**Produzione del millesimo 2018:** 811 bottiglie (0,75 l).

**Note sulla vendemmia 2018:**

annata più fresca rispetto alla 2017, con un inverno non eccessivamente freddo e primavera ed estate regolari. Le buone condizioni climatiche generali e le escursioni termiche tra giorno e notte non hanno accelerato l'invasatura. Le maturazioni, seppur costanti, sono risultate lente, permettendo una migliore maturazione fenolica. La vendemmia, abbondante e con ottime maturazioni, è stata ritardata di qualche giorno rispetto alla 2017.

**Dati analitici:**

- alcol: 12.55% vol
- acidità totale: 7,3 g/l
- zuccheri residui: 2,5 g/l
- solforosa totale: 85 mg/l
- sovrappressione: 4 bar

**Primo millesimo prodotto:** 2018

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)