GIORGIO ODERO
Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese DOC

Vitigno: pinot nero
Zona di produzione: sulle prime colline di Casteggio, in un singolo vigneto adiacente all'azienda.
Suolo: argilloso-calcareo con pH basico
Esposizione del vigneto: nord-ovest e nord-est
Altitudine del vigneto: 160 m s.l.m.
Sistema di allevamento: Guyot semplice
Età media delle viti in produzione: 22 anni
Numero di ceppi per ettaro: 5.000
Resa di uva per ceppo: <1 kg

Vendemmia: uve ottenute dalla sola parte centrale della storica Vigna del Pino. Dopo un leggero diradamento effettuato a metà luglio, abbiamo effettuato un'ulteriore selezione appena prima della raccolta. Vendemmia manuale in cassette da 15 kg con scelta meticolosa dei migliori grappoli.
Vinificazione: diraspapigiatura soffice e successiva fermentazione spontanea con lieviti autoctoni in tino tronco-conico di rovere francese non tostato. Macerazione di 10 giorni. Durante la macerazione si effettuano rimontaggi o follature in base alla cinetica fermentativa. Fermentazione malolattica spontanea durante la primavera successiva alla vendemmia in botti piccole usate.
Affinamento: 4 mesi in botti da 25 hl e successivi 8 mesi in barrique di rovere francese. Prima dell'imbottigliamento, 6 mesi di affinamento in vasche di acciaio inox. Dopo la messa in bottiglia, almeno 12 mesi di ulteriore affinamento prima della commercializzazione.

Vista: colore rosso rubino brillante con riflessi granata.
Olfatto: intenso, con note di spezie, piccoli frutti di sottobosco maturi e una tipica nota balsamica fresca (pino mugo, salvia e cisto). Chiusura aromatica con un netto sentore di arancia amara.
Gusto: fruttato, armonico, fragrante e molto tipico. Elegante e balsamico, con un'acidità che gli fornisce grandi potenzialità di invecchiamento.
Attitudine all'invecchiamento: oltre i 20 anni.

Annata: 2019
Data della vendemmia: 27 agosto 2019
Data di imbottigliamento: 8 luglio 2021
Produzione dell'annata 2019: 3.100 bottiglie (0,75 l).
Disponibile anche in formato magnum (50 bottiglie) e Jéroboam (11 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: 12,91% vol
- acidità totale: 5,1 g/l
- zuccheri residui: < 0,5 g/l
- solforosa totale: 86 mg/l
- estratto secco: 27 g/l

Prima annata prodotta: 1989

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