



Frecciarossa

EXTRA BRUT

Oltrepò Pavese Metodo Classico DOCG Pinot Nero



Vitigno: pinot nero

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: 18 anni

Numero di ceppi per ettaro: 5.000

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 frazioni di mosto più colorate, 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 oltre 20 mesi con successiva sboccatura.

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

Olfatto: fragrante e vibrante, con note di fiori bianchi balsamici 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: 2022

Data della vendemmia: 13 agosto 2022

Data del tiraggio: 14 giugno 2023

Data della sboccatura: aprile 2025

Produzione del millesimo 2022: 13.606 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: 12,71% vol

- acidità totale: 7,1 g/l

- zuccheri residui: 4,6 g/l

- solforosa totale: 90 mg/l

- sovrappressione: 5,9 bar

Primo millesimo prodotto: 2010

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