



Frecciarossa

GLI ORTI

Oltrepò Pavese DOC Riesling



Vitigno: riesling renano

Zona di produzione: prime colline di Casteggio

Suolo: argilloso-calcareo

Esposizione dei vigneti: nord-est e sud-ovest

Altitudine dei vigneti: 140-200 m s.l.m.

Sistema di allevamento: Guyot semplice

Età media delle viti in produzione: 28 anni

Numero di ceppi per ettaro: 4.800

Resa di uva per ceppo: 1-1,2 kg

Vendemmia: vendemmia manuale in cassette da 17 kg con selezione meticolosa dei migliori grappoli in due appezzamenti con caratteristiche differenti. La maggior parte delle uve provengono da un versante a nord più fresco, che dona freschezza e acidità, anche grazie al terreno sabbioso e gessoso. Le uve restanti provengono da un vigneto con tessitura prevalentemente argillosa ed esposizione più calda che conferisce polpa e struttura.

Vinificazione: il 10% delle uve sono raccolte 36 ore in anticipo per la preparazione del *pie'de cuve* di fermentazione (pigiatura con i piedi e successiva fermentazione spontanea). Il restante 90% è sottoposto a una pressatura soffice per mantenerne i quadri acidi e aromatici inalterati. Segue la svinatura con successivo inoculo del *pie'de cuve* nella massa principale, con conseguente fermentazione spontanea condotta a temperatura controllata (15-16 °C) per 25 giorni. Non si effettua fermentazione malolattica, per salvaguardare al massimo le caratteristiche del vitigno.

Affinamento: 12 mesi in vasche di acciaio inox e almeno 4 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

Vista: colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Olfatto: intenso, caratteristico e fruttato, con piacevoli note di albicocca e bergamotto, e ricordi di erbe mediterranee (salvia e rosmarino).

Gusto: pieno, vellutato ed equilibrato. Elegante retrogusto di mandorla e albicocca. Buone mineralità e sapidità.

Attitudine all'invecchiamento: oltre i 10 anni.

Annata: 2023

Data della vendemmia: 12 settembre 2023

Data di imbottigliamento: 23 maggio 2024

Produzione dell'annata 2023: 10.000 bottiglie (0,75 l)

Note sulla vendemmia 2023: annata calda che ha seguito l'andamento degli ultimi anni. Tuttavia, la buona piovosità del periodo primaverile ha permesso alle piante di arrivare alla vendemmia con un corretto carico vegeto-produttivo. Durante la stagione abbiamo riscontrato buone escursioni termiche tra il giorno e la notte. La vendemmia è stata anticipata rispetto all'andamento storico, con una buona produzione di 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: 12,62% vol

- acidità totale: 5,70 g/l

- zuccheri residui: < 1 g/l

- solforosa totale: 90 mg/l

- estratto secco: 20,3 g/l

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