



Frecciarossa®

CARILLO Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese DOC



Vitigno: pinot nero

Zona di produzione: prime colline di Casteggio

Suolo: argilloso-calcareo

Esposizione dei vigneti: nord-est e sud-ovest

Altitudine dei vigneti: 120-200 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: 1-1,2 kg

Vendemmia: dopo un leggero diradamento effettuato a metà luglio, vendemmia manuale in cassette da 17 kg con selezione meticolosa dei migliori grappoli.

Vinificazione: diraspapigliatura soffice e successiva fermentazione spontanea con lieviti autoctoni in vasche di acciaio inox a temperatura controllata inferiore ai 26 °C. Macerazione di 10 giorni. Durante la macerazione si effettuano rimontaggi o follature in base alla cinetica fermentativa. Fermentazione malolattica in botti da 27 hl.

Affinamento: 3 mesi in botte da 27 hl e 3 mesi in vasche di acciaio inox. Dopo la messa in bottiglia, almeno 2 mesi di ulteriore affinamento prima della commercializzazione.

Vista: colore rosso rubino brillante.

Olfatto: intenso, con note di spezie e piccoli frutti rossi.

Gusto: fruttato, armonico e fragrante con una buona freschezza. Pienamente varietale.

Annata: 2024

Data della vendemmia: 29 agosto 2024

Data di imbottigliamento: 12 giugno 2025

Produzione dell'annata 2024: 18.000 bottiglie (0,75 l).

Disponibile anche in formato magnum (96 bottiglie).

Note sulla vendemmia 2024: annata caratterizzata da una buona partenza vegetativa ad aprile e maggio, seguita però da un'inconsueta piovosità che si è protratta nei mesi successivi fino a luglio. Questa annata molto complessa, che ha registrato una perdita di circa il 30% delle uve, ha comportato diradamenti mirati e una cernita accurata durante la vendemmia. L'annata è stata però interessante dal punto di vista enologico sia per i quadri acidi favorevoli nelle basi spumanti sia per il potenziale aromatico del pinot nero che si è espresso appieno in assenza quasi totale di tannini nella vinificazione macerativa in rosso.

Dati analitici:

- alcol: 12,51% vol
- acidità totale: 5,5 g/l
- zuccheri residui: < 0,5 g/l
- solforosa totale: 85 mg/l
- estratto secco: 27 g/l

Prima annata prodotta: 2014.