



## 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:** diraspapigiatura 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.