



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-ovest e sud-ovest

Altitudine dei vigneti: 120-200 m s.l.m.

Sistema di allevamento: Guyot semplice

Età media delle viti in produzione: 23 anni

Numero di ceppi per ettaro: 5.000

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

Vendemmia: vendemmia manuale in cassette da 17 kg con selezione meticolosa dei migliori grappoli.

Vinificazione: il 10% delle uve sono raccolte 72 ore in anticipo per la preparazione del *pie'de cuve* di fermentazione (pigiatura con i piedi e successiva fermentazione spontanea). Per il restante 90% delle uve raccolte, diraspapigiatura soffice e successiva fermentazione con lieviti autoctoni in vasche di acciaio inox a temperatura controllata inferiore ai 26 °C. Macerazione totale di 10 giorni. Durante la macerazione si effettuano rimontaggi o follature in base alla cinetica fermentativa. Fermentazione malolattica in acciaio subito dopo la fermentazione alcolica.

Affinamento: una parte della massa affina 3 mesi in botti da 27 hl e la restante 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: 2025

Data della vendemmia: 18 agosto 2025

Data di imbottigliamento: 27 maggio 2026

Produzione dell'annata 2025: 25.000 bottiglie (0,75 l). Disponibile anche in formato magnum (200 bottiglie).

Note sulla vendemmia 2025: l'annata 2025 ha avuto un andamento climatico complessivamente favorevole. La primavera, caratterizzata da temperature miti e precipitazioni ben distribuite, ha favorito un germogliamento regolare e una buona allegazione. Nei mesi di giugno e luglio il caldo si è fatto sentire con continuità, senza però compromettere lo stato sanitario dei vigneti, che si sono mantenuti in ottime condizioni. Le elevate temperature estive hanno accelerato la maturazione delle uve, in particolare del Pinot Nero destinato alla spumantizzazione. La vendemmia è iniziata con un anticipo di circa dieci giorni rispetto al 2024, prendendo avvio intorno al 12 agosto. Le uve si sono presentate sane e ben mature, lasciando prevedere una produzione superiore rispetto all'annata precedente e un livello qualitativo molto buono. I vini, nonostante la vendemmia anticipata, mostrano un buon equilibrio acido, grande freschezza e un'ottima espressione del territorio.

Dati analitici:

- alcol: 12,95% vol

- acidità totale: 5,8 g/l

- zuccheri residui: < 0,5 g/l

- solforosa totale: 85 mg/l

- estratto secco: 30,6 g/l

Prima annata prodotta: 2014.

Frecciarossa s.r.l. Società Agricola

Via Vigorelli, 141 · 27045 Casteggio (PV) - Italia

Telefono: +39.0383.804465 - Email: info@frecciarossa.com

www.frecciarossa.com