



Frecciarossa

GIORGIO ODERO Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese DOC



Vitigno: pinot nero

Zona di produzione: sulle prime colline di Casteggio

Suolo: argilloso-calcareo con pH basico

Esposizione dei vigneti: sud-ovest e nord

Altitudine del vigneto: 160 m s.l.m.

Sistema di allevamento: Guyot semplice

Età media delle viti in produzione: 25 anni

Numero di ceppi per ettaro: 5.000

Resa di uva per ceppo: <1 kg

Vendemmia: uve ottenute dalla sola parte centrale della storica Vigna del Pino e da una vigna più fresca con esposizione pieno nord. Selezione alla raccolta estremamente meticolosa a causa di un'annata eccessivamente calda. Vendemmia manuale in cassette da 15 kg.

Vinificazione: pigiatura soffice delle uve intere con i piedi e successiva fermentazione spontanea con lieviti autoctoni in tino troncoconico di rovere francese non tostato. Durante la macerazione si effettuano brevi rimontaggi nelle prime fasi della fermentazione per concluderla con follature manuali. Macerazione post-fermentativa di 5 giorni. Fermentazione malolattica spontanea durante la primavera successiva alla vendemmia in *barrique* di secondo e terzo passaggio.

Affinamento: 10 mesi in *barrique* di rovere francese. Prima dell'imbottigliamento, 7 mesi di affinamento in vasche di acciaio inox. Dopo la messa in bottiglia, almeno 12 mesi di ulteriore affinamento prima della commercializzazione.

Vista: colore rosso rubino brillante con riflessi granata.

Olfatto: intenso, con note di spezie, piccoli frutti di sottobosco maturi e una tipica nota balsamica fresca (pino mugo, salvia e cisto). Chiusura aromatica con un netto sentore di arancia amara.

Gusto: fruttato, armonico, fragrante e molto tipico. Elegante e balsamico, con un'acidità che gli fornisce grande potenzialità di invecchiamento.

Attitudine all'invecchiamento: oltre i 20 anni.

Annata: 2022

Data della vendemmia: 25 agosto 2022

Data di imbottigliamento: 22 luglio 2024

Produzione dell'annata 2022: 3.998 bottiglie (0,75 l). Disponibile anche in formato magnum (38 bottiglie) e Jéroboam (11 bottiglie).

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: 13,44% vol

- acidità totale: 5,55 g/l

- zuccheri residui: < 0,5 g/l

- solforosa totale: 85 mg/l

- estratto secco: 33 g/l

Prima annata prodotta: 1989

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