



Frecciarossa

GIORGIO ODERO

Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese DOC



Vitigno: pinot nero

Zona di produzione: sulle prime colline di Casteggio, in un singolo vigneto adiacente all'azienda.

Suolo: argilloso-calcareo con pH basico

Esposizione del vigneto: nord-ovest e nord-est

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

Sistema di allevamento: Guyot semplice

Età media delle viti in produzione: 19 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. Dopo un leggero diradamento effettuato a metà luglio, abbiamo effettuato un'ulteriore selezione appena prima della raccolta. Vendemmia manuale in cassette da 15 kg con scelta 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 15 giorni. Durante la macerazione si effettuano rimontaggi o follature in base alla cinetica fermentativa. Fermentazione malolattica spontanea in botti piccole usate durante l'autunno successivo alla vendemmia.

Affinamento: 12 mesi in botti da 25 hl. Prima dell'imbottigliamento, 6 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 mugò, 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 grandi potenzialità di invecchiamento.

Attitudine all'invecchiamento: oltre i 20 anni.

Annata: 2014

Data della vendemmia: 1° settembre 2014

Data di imbottigliamento: 20 luglio 2016

Produzione dell'annata 2014: 4.980 bottiglie (0,75 l).

Disponibile anche in formato magnum (1,5 l).

Note sulla vendemmia 2014:

annata caratterizzata da una buona partenza vegetativa ad aprile e maggio, seguita però da un'inconsueta piovosità nei mesi di giugno e luglio. In luglio, in particolare, vi sono stati 24 giorni con presenza di precipitazioni. Questo ha comportato diradamenti anche del 40% per portare alla maturazione ottimale le uve. Prima della vendemmia sono stati effettuati tre passaggi in vigna per ulteriori pulizie e selezioni dei grappoli migliori. Un'annata, quindi, molto complessa dal punto di vista viticolo, ma molto interessante da quello enologico, perché il potenziale aromatico del pinot nero si è espresso appieno in assenza quasi totale di tannini.

Dati analitici:

- alcol: 14,23% vol

- acidità totale: 5,1 g/l

- zuccheri residui: < 0,5 g/l

- solforosa totale: 71 mg/l

- estratto secco: 29,2 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