

# “PINOT NERO”

Pinot Nero dell’Oltrepò Pavese DOC

Riserva



## Vitigni

100% Pinot Nero. La produzione deriva dai vigneti impiantati negli anni '90.

## Terreno

2 ettari di terreno ciottoloso con ottima dotazione in calcare, situato a 300 metri s.l.m. con esposizione est, nel comune di San Biagio di Casteggio.

Il campo è stato lasciato a riposo per alcuni anni per riconquistare l'equilibrio organico dopodiché sono state messe a dimora le giovani viti.

## Coltivazione

I trattamenti nel vigneto sono ridotti al minimo, senza l'uso di antibiotici e prodotti di sintesi.

Il sistema di potatura utilizzato è il Guyot per una maggiore uniformità qualitativa. Annualmente, durante il mese di luglio viene effettuato il diradamento dei grappoli.

La scelta rigorosa dell'azienda per questa Riserva di Pinot Nero è quella di ottenere meno di una bottiglia per pianta (la ridottissima resa per ettaro è di soli 50q di uva per circa 5.000 piante).

## Ricerca

Conducendo direttamente in campo le ricerche finanziate dalla Fondazione Bussolera-Branca, che mirano alla valorizzazione del patrimonio agri-viticolo pavese, effettuiamo la coltivazione dei vigneti con criteri ecosostenibili.

Grazie ai risultati di alcune tra queste ricerche, nell'allestimento dei nuovi impianti, durante la messa a dimora delle piantine, sono stati impiegati gli "attinomiceti", funghi naturali che proteggono le giovani radici dalle patologie, favorendone una crescita sana ed ecologica.

## Raccolta

I grappoli sono raccolti a mano eseguendo una severa cernita per scartare ogni imperfezione. L'aggiunta immediata di ghiaccio secco ci permette di non perdere nulla nei profumi e non essere aggrediti dall'ossidazione, così da vinificare solo uva di alta qualità.

## Vinificazione

Gli acini sono separati delicatamente dal raspo per preservare il potenziale aromatico.

Vengono poi lasciati in macerazione a riposare per 2 giorni prima di intervenire, per i successivi 8 giorni, con leggeri rimontaggi e mantenendo il controllo della temperatura a 25 °C.

## Affinamento

Terminata la fermentazione malolattica, il vino affina per 24 mesi in barriques - derivanti da un assemblaggio di legni in rovere francese provenienti da 3 foreste diverse con 36 mesi di stagionatura all'aria - e poi per altri 6 mesi in contenitori di acciaio per poi essere imbottigliato.

  
**LE FRACCE**  
ORGOGGIO DI LOMBARDIA

TENUTA LE FRACCE Soc. Agr. A R.L.

Via Castel del Lupo, 7 - 27045 - Mairano di Casteggio (PV) - ITALIA | Tel. (+39) 0383 82526 | e-mail commerciale@lefracce.com | www.lefracce.it