

# Frecciarossa

Italia - Lombardia - Casteggio (PV)



*Frecciarossa*

VIGNAIOLI DAL 1919



**Proprietà / Fondatori** Famiglia Odero-Radici / Mario Odero

**Inizio Attività** 1919

**Vitivinicultura** Biologica Certificata

**Ettari** 20

**Bottiglie prodotte** 100.000

## MARGHERITA PINOT NERO OLTREPÒ PAVESE

**100% Pinot Nero**

**Zona di produzione:** Casteggio (PV)

**Terreno:** argilloso-calcareo

**Vendemmia:** manuale

**Vinificazione:** macerazione a freddo (4 °C) per 24 ore, successiva pressatura e inizio della fermentazione alcolica a temperatura controllata (14 °C) per 24 giorni. Non si effettua fermentazione malolattica

**Affinamento:** 5 mesi in vasche di acciaio inox

**Colore:** rosa tenue

**Profumo:** delicato, elegante, floreale e fruttato, con note di melograno, mandarino e rosa

**Sapore:** palato che offre freschezza, fragranza e integrità. Finale sapido che favorisce l'abbinamento gastronomico

**Grado Alcolico:** 13% vol



Frecciarossa ha condiviso un po' tutta la storia d'Italia degli ultimi cento anni: l'azienda è stata infatti fondata nel 1919 da Mario Odero, un genovese attivo nel ramo del cemento e carbone, il quale aveva acquistato la villa di Casteggio dall'Ingegnere Valsecchi che aveva progettato la ferrovia Torino Piacenza nel 1870 e che si era innamorato delle colline dell'Oltrepò. Accanto a Mario arriva suo figlio Giorgio che laureatosi in agraria a Milano, dopo un buon apprendistato in Francia, prende in mano l'azienda di famiglia portando i vini nelle tavole di tutto il mondo. Le prime bottiglie furono messe in vendita nel 1924 mentre già nel febbraio 1934 venivano esportate negli Stati Uniti contribuendo a fare conoscere i vini italiani. Margherita Odero affianca il padre dopo essersi laureata agronoma nel 1963, tra le prime donne in Italia, e dà una svolta all'azienda nel 2000 con l'aiuto prima di Giancarlo e poi di Gianluca Scaglione. Nel 2011 Valeria Radici, sua figlia la raggiunge a Casteggio e di lì si completa il rilancio di una delle aziende che più di tutte hanno fatto la storia dell'Oltrepò certificando in bio tutta la produzione dal 2017 e lavorando sulla finezza dei vitigni come il Pinot nero.