

Frecciarossa

Italia - Lombardia - Casteggio (PV)



Frecciarossa
VIGNAIOLI DAL 1919

Proprietà / Fondatori Famiglia Odera-Radici / Mario Odera

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 Odera, 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 Odera 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.