

# 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

METODO CLASSICO EXTRA BRUT  
ROSÉ

**100% Pinot Nero**

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

**Terreno:** argilloso-calcareo

**Vendemmia:** manuale

**Vinificazione:** le uve sono state raccolte di prima mattina per avere una temperatura degli acini più bassa durante la pressatura. Pressatura soffice delle uve intere, ottenimento del mosto fiore e illimpidimento spontaneo. Fermentazione alcolica tra i 13 e i 15 °C, decantazione spontanea e stabilizzazione a freddo durante l'inverno

**Affinamento:** tiraggio nella primavera successiva alla vendemmia. Presa di spuma a 16 °C e affinamento sulle fecce per almeno 24 mesi con successiva sboccatura

**Colore:** colore rosa tenue. Perlage visibile e persistente

**Profumo:** fragrante e vibrante, con note di piccoli frutti (fragoline di bosco) e fiori rossi. Delicato ed elegante, chiude con note di spezia fresca (pepe bianco) e buccia di arancia amara

**Sapore:** di grande armonia e piacevolezza, con una buona vena acida che aiuta a pulire il palato. Il centro-bocca è contraddistinto da una bella vinosità. Retrogusto caratterizzato da note minerali

**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.