

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

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 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.