CUZZIOLGRANDIVINI

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

100% Pinot Nero

Zona di produzione: Casteggio (PV)
Terreno: argilloso-calcareo
Vendemmia: manuale in cassette da 17 kg con selezione meticolosa dei migliori grappoli
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 ed eliminazione delle frazioni di mosto più colorate, 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 sui lieviti di 24 mesi con successiva sboccatura
Colore: colore giallo paglierino con riflessi dorati. Perlage visibile e persistente
Profumo: fragrante e vibrante, con note di fiori bianchi balsamici e sentori minerali
Sapore: di grande armonia e piacevolezza, con una buona vena acida che aiuta a pulire il palato, lasciando un 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.