

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

SILLERY PINOT NERO OLTREPÒ PAVESE

100% Pinot Nero

Zona di produzione: Casteggio (PV)

Terreno: argilloso-calcareo

Vendemmia: manuale

Vinificazione: pressatura molto soffice per evitare l'estrazione di colore, conduzione della fermentazione a temperatura controllata (15-16 °C) per 20 giorni. Non si effettua fermentazione malolattica

Affinamento: 5 mesi in vasche di acciaio inox

Colore: colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli

Profumo: intenso, persistente e caratteristico, con piacevoli sentori di fiori bianchi, agrumi e note balsamiche

Sapore: pieno, vellutato ed equilibrato. Buona struttura

Grado Alcolico: 13,5% 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.