Frecciarossa

Italia - Lombardia - Casteggio (PV)

UVA RARA PROVINCIA DI PAVIA IGT

100% Uva Rara

Zona di produzione: Casteggio (PV)
Terreno: argilloso-calcareo con pH basico
Vendemmia: manuale
Vinificazione: diraspapigiatura soffice e brevissima macerazione sulle bucce. Fermentazione spontanea in vasche di acciaio inox a temperatura controllata tra i 25°C e i 28°C per una decina di giorni. Dopo la svinatura, fermentazione malolattica in acciaio inox
Affinamento: 9 mesi in vasche di acciaio inox. Dopo la messa in bottiglia, almeno 6 mesi di ulteriore affinamento prima della commercializzazione
Colore: colore rosso rubino vivo e intenso
Profumo: ampio, con note di frutta (marasca, piccoli frutti di sottobosco maturi) e spezie (pepe nero)
Sapore: ben equilibrato, fruttato e tannico. Tipico retrogusto speziato
Grado Alcolico: 14% vol

Frecciarossa
VIGNAIOLI DAL 1919

Proprietà / Fondatori Famiglia Odero-Radici / Mario Odero
Inizio Attività 1919
Vitivinicultura Biologica Certificata
Ettari 20
Bottiglie prodotte 100.000

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.