

slow wine

2020

CASTEGGIO (PV) FRECCIAROSSA

Via Vigorelli, 141
tel. 0383 804465
www.frecciarossa.com
commerciale@frecciarossa.com

20 ha - 80.000 bt

VITA Ha compiuto 100 anni questa bella realtà di Casteggio, nata grazie al coup de coeur di Giorgio Odero che, incantato dalle colline dell'Oltrepò, vendette tutto per acquistare la tenuta: iniziò a imbottigliare già nel 1921, e i suoi vini furono presto esportati in tutto il mondo, guadagnandosi estimatori del calibro di Alfred Hitchcock. Oggi l'azienda è condotta da Valeria Radici, che rappresenta la quarta generazione della famiglia.

VIGNE Le capre tengono pulito il bosco, le mucche assicurano il letame per concimare e simpatici cagnetti seguono come ombre Valeria che si aggira tra le vigne, certificate biologiche dal 2017. La tenuta è davvero bella e ben curata, con il frutteto, l'orto, le arnie con le api. Siamo in una delle zone oltrepadane più vocate per la produzione del Pinot nero, qui declinato in versione spumante, in bianco e in rosso. La consulenza agronomica è di Pierluigi Donna.

VINI Il vino che meglio rappresenta Frecciarossa è senz'altro l'O.P. Pinot Nero Giorgio Odero: in attesa dell'uscita del millesimo 2016, abbiamo riassaggiato le annate dalla 2015 alla 2009, tutte ancora in vendita in azienda. Si confermano buonissime e con una lunga vita davanti i millesimi 2015 e 2014. Uno dei vini che in questo momento Valeria preferisce però è l'O.P. **Pinot Nero Carillo 2018** **VINO QUOTIDIANO** (● 18.000 bt; 10 €), varietale, succoso, semplice eppure squisito. L'O.P. **Rosso Anamari 2017** (● 1.500 bt; 25 €) è un blend di croatina, barbera e uva rara, realizzato in omaggio a un vecchio vino di Frecciarossa: è un rosso di eleganza rustica, capace di raccontare come pochi l'Oltrepò. Ci è molto piaciuto anche l'O.P. **Pinot Nero Rosato Margherita 2018** (○ 6.000 bt; 11 €), succoso, fruttato, balsamico e con finale sapido. Da provare anche l'O.P. **Riesling Gli Orti 2017** (○ 6.000 bt; 11 €), varietale e accattivante.

FERTILIZZANTI compost, sovescio

FITOFARMACI rame e zolfo

DISERBO meccanico, sfalcio

LIEVITI pied de cuve

UVE 100% di proprietà

CERTIFICAZIONE biologica



Slow Food® Editore