



## Frecciarossa

Via Fratelli Vigorelli, 141  
27045 Casteggio (PV)  
Tel. 0383 804465  
info@frecciarossa.com  
www.frecciarossa.com

### Proprietà:

Famiglia Radici Odero

### Condizione enologica:

Gianluca Scaglione, Cristiano Garella

### Condizione agronomica:

Pierluigi Donna

### Viticultura:

Biologica certificata

### Ettari vitati:

19

### Bottiglie prodotte:

80.000

### Vendita diretta:

Sì

### Visite in azienda:

Sì

### Anno di fondazione:

1920

Storica realtà lombarda, attiva fin dagli inizi del Novecento, Frecciarossa è un'azienda che ha impostato da sempre la propria filosofia in vigna e in cantina su due linee produttive: una incentrata sul pinot nero, vinificato sia fermo sia nella sua espressione spumantizzata, l'altra legata ai vitigni autoctoni della tradizione oltrepadana, come croatina, barbera e uva rara. La produzione di pinot nero ebbe inizio quando furono importati dei cloni dalla Borgogna: una storia che nasce da radici importanti e ha saputo adattarle a un territorio ricettivo e peculiare.

TTT

### FRECCIAROSÉ DI FRECCIAROSSA EXTRA BRUT ROSÉ 2016

Rosato Metodo Classico - Pinot nero 100%

Alc. 13% - € 16 - Bt. 6.600

Luminosissimo rosa tenue, con perlage fine e persistente. Il fragrante corredo odoroso è giocato su frutti rossi, mirtillo, ribes e fragolina di bosco, insieme a rosa canina, una leggera speziatura di pepe rosa e sentori agrumati. In bocca è evidente l'equilibrio con le sensazioni olfattive; il sorso, delicato e sinuoso, è sorretto da un buon corpo e da una freschezza che si percepisce pienamente, con mandorla ed echi minerali sul finale. Riposa per 20 mesi sui lieviti. Capesante al forno gratinate.

TTT

### PINOT NERO DELL'OLTREPÒ PAVESE CARILLO 2018

Rosso Doc - Pinot nero 100% - Alc. 13% - € 11 - Bt. 6.600

Rosso rubino limpido con riflessi purpurei. Emanava una decisa balsamicità, seguita da erbe aromatiche, origano, menta, fragolina di bosco, ciliegia, lampone, liquirizia, sottobosco e pelle bagnata. Fresco all'assaggio, con tannino giovane ma composto; intenso nell'espressione complessiva e lungo nel finale, con aromi di frutti rossi che rimandano alle doti olfattive. Vinificazione di 6 mesi in acciaio. Grigliata mista di carne.

TTT

### OLTREPÒ PAVESE ROSSO ANAMARI RISERVA 2017

Rosso Doc - Croatina 35%, Barbera 33%, Uva rara 30%, Vespolina 2% - Alc. 13,5% - € 25 - Bt. 2.500

Rosso rubino tenue. Profumi incentrati su rosa canina, meline selvatiche e ciliegia, rabarbaro e accenno erbaceo sul finale. La bocca è pulita e asciutta, spiccano la freschezza e la sapidità, con il tannino delicatamente percettibile; in chiusura tornano rabarbaro e ciliegia. Riposa per 6 mesi in acciaio e per 10 in legno piccolo. Carpaccio di manzo con scaglie di grana e rucola.

TT

### OLTREPÒ PAVESE RIESLING GLI ORTI 2017

Bianco Doc - Riesling renano 100%

Alc. 13% - € 11 - Bt. 6.600