



## 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:

21

### Bottiglie prodotte:

80.000

### Vendita diretta:

Sì

### Visite in azienda:

Sì

### Anno di fondazione:

1919

Qualora si volesse stilare un elenco dei principali protagonisti della storia vitivinicola dell'Oltrepò Pavese, sarebbe impossibile non considerare la famiglia Radici Odero e Frecciarossa: non solo per l'ultracentenaria attività tra le vigne oltrepadane, ma anche per il costante impegno nello sviluppo di una viticoltura di qualità e con apporti decisivi nel dare slancio all'intero areale. Oggi la loro filosofia pone grande attenzione alla biodiversità e al lavoro meticoloso in vigna, con vendemmie manuali molto selettive e vinificazione di sole uve di proprietà. Particolare focus è dedicato alla vitalità del vigneto: l'azienda nutre i terreni affidandosi a pratiche come il sovescio e utilizzando un compost ad hoc, prodotto con le vinacce e il cippato dei legni.

TTTT

### PINOT NERO DELL'OLTREPÒ PAVESE GIORGIO ODERO 2016

Rosso Doc - Pinot nero 100% - **Alc.** 14% - **€** 30 - **Bt.** 3.600  
Prorompente rosso rubino di grande fittezza. Offre un corredo odoroso delicato, di grande definizione, che si dipana lentamente esprimendo sentori di rosa e lillà, lampone e ciliegia, qualche accenno speziato di cardamomo e, per finire, echi balsamici di pino mugò. In bocca è deciso: la vibrante freschezza e una trama tannica ben ricamata lasciano presagire un futuro ancor più roseo per un vino già godibile fin d'ora. Dopo un anno in botte grande, sosta per 6 mesi in acciaio e affina per altri 12 in bottiglia. Petto d'anatra in crosta al papavero.

TTT

### OLTREPÒ PAVESE RIESLING GLI ORTI 2018

Bianco Doc - Riesling renano 100%

**Alc.** 12,5% - **€** 11 - **Bt.** 6.600

Paglierino con lampi verdolini. Elegante progressione di biancospino, lime, cedro, pesca bianca, poi vira su lavanda, salvia e maggiorana. Sorso caratterizzato da notevole freschezza, sottolineata al gusto da rimandi agrumati; una leggera vena ammandorlata accompagna verso un finale sapido e di giusta persistenza. Maturazione per un anno in acciaio. Branzino al forno con erbe aromatiche.

TTT

### PINOT NERO DELL'OLTREPÒ PAVESE CARILLO 2019

Rosso Doc - Pinot nero 100% - **Alc.** 12,5% - **€** 11 - **Bt.** 12.000  
Veste rubino tendente al porpora. Il naso si dispiega in accenni giovanili di rosa e ciliegia, che si distribuiscono su un tappeto di erbe officinali e pepe verde. L'assaggio gioca sulle corde della freschezza combinata a una buona sapidità, sul tannino setoso e conferma i rimandi olfattivi. Fermenta e matura per 9 mesi in acciaio. Agnolotti del plin al burro e salvia.