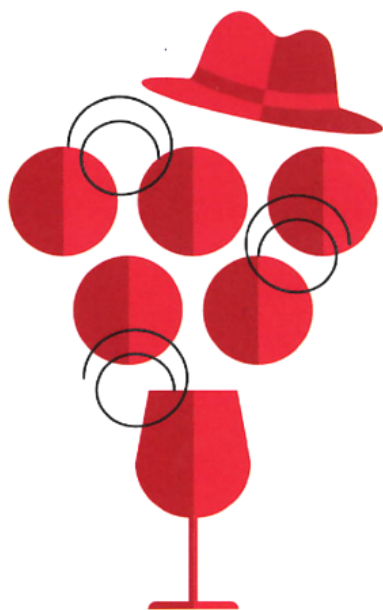


slow wine

GUIDA 2023



 Slow Food Editore

CASTEGGIO (PV)

FRECCIAROSSA




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


VITA - Valeria Radici è cuore e anima di una delle aziende più luminose dell'Oltrepò, da oltre un secolo riferimento territoriale per il Pinot nero. La storia di Frecciarossa è affascinante: dall'acquisto di villa e terreni a inizio Novecento da parte del bisnonno, alla volontà del nonno di seguire il lavoro dei colleghi della zona nella coltivazione del grande vitigno, ma con la scommessa, ampiamente riuscita, di farne un grande rosso. Il presente è il consolidamento di quell'avventura.


VIGNE - Siamo sulla prima collina di Casteggio, zona di vocazione che accoglie l'influenza calorosa della pianura, ma non rifiuta la freschezza espressiva che giunge dalle zone alte. Le esposizioni differenti aiutano a perfezionare un quadro di variabilità, base imprescindibile delle diverse selezioni. Significativo l'impegno nel mantenere l'armonia nel paesaggio.


VINI - Idee chiare per vini altrettanto nitidi. L'affidabilità è anche l'esito della complicità in cantina con il bravo Cristiano Garella.

O.P. Pinot Nero Carillo 2021 VINO QUOTIDIANO ● 25.000 bt; 12 € -  - Gioca su schiettezza varietale e beva stuzzicante.

O.P. Pinot Nero Giorgio Otero 2018 ● 3.500 bt; 29 € -  - Esempio di continuità nel tempo, ma anche di attualizzazione, per quella che è l'etichetta più celebre dell'azienda. Siamo davanti infatti a un esempio cangiante di Pinot nero: polposo, intenso nel frutto, fitto e raffinato.

O.P. Rosso Anamari 2019 ● 2.500 bt; 25 € -  - Reazionario e progressista allo stesso tempo, questo vino si affianca alla gamma storica quale contributo al rilancio dei vitigni più tradizionali quali Croatina, Barbera e Uva Rara: ha energia, carattere e tannino elegante.

O.P. Riesling Gli Orti 2020 ○ 6.600 bt; 11 € -  - Affilato, floreale, delicato.

Uva Rara 2021 ● 3.600 bt; 11 € -  - Cremoso, vinoso, gastronomico.

ha 20 - bt 80.000

Fertilizzanti compost, letame, sovescio

Fitofarmaci rame, zolfo

Diserbo lavorazione meccanica/manuale

Lieviti fermentazione spontanea

Uve 100% di proprietà

Certificazione biologico certificato