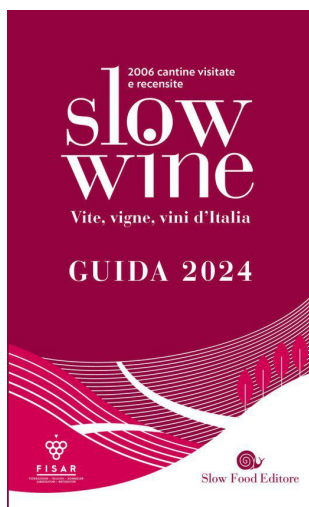




CASTEGGIO (PV)

FRECCIAROSSA

Via Vigorelli, 141 - tel. 0383 804465

www.frecciarossa.com - info@frecciarossa.com

VITA - Valeria Radici è la custode di Frecciarossa. Visitare l'azienda equivale a fare un viaggio nel tempo, ripercorrendo, con i documenti storici e le bottiglie secolari in bella vista, l'innamoramento che spinse il suo bisnonno Mario ad acquistarla. È stato però il nonno Giorgio Odero a trasformare l'azienda in uno dei punti di riferimento di queste terre. Oggi, Valeria continua la tradizione di famiglia sotto l'occhio vigile di sua madre Margherita Odero.

VIGNE - Frecciarossa è un esempio di rispetto per l'ambiente. Qui si trovano vigneti ben curati, boschi di querce, nocciole, un orto e alberi da frutta. Gli animali, come le capre e le mucche, svolgono ruoli importanti nel mantenimento dell'ecosistema. La tenuta è certificata biologica e la gestione del paesaggio è curata con attenzione, sfruttando le migliori esposizioni e conservando la biodiversità del territorio.

VINI - I vini curati dall'enologo interno Gianluca Scaglione e dal consulente Cristiano Garella privilegiano la pulizia e l'eleganza. Tutte le etichette spiccano per longevità, armonia e aderenza al vitigno.

O.P. Pinot Nero Giorgio Odero 2019 ● 3.100 bt; 39 € - 🍷 - Vino iconico dell'azienda, è austero e ancora leggermente contratto, ma colpisce per l'amalgama già risolta fra materia e legno, mai invadente, ed è contraddistinto da profondità di bocca e lunga fittezza di trama.

O.P. Pinot Nero Carillo 2022 ● 23.000 bt; 17 € - 🍷 - Approdo sicuro per approcciare la categoria. Complice l'annata calda soffre un po' di slancio, ma compensa con l'eleganza del frutto maturo e la piacevolezza del sorso.

O.P. Riesling Gli Orti 2021 ○ 3.000 bt; 17 € - 🍷 - Freschezza minerale, chiari sentori vegetali e beva asciutta e sapida.

Uva Rara 2022 ● 6.600 bt; 17 € - 🍷 - Croccante, speziato, caratteriale.

ha 20 - **bt** 100.000

Fertilizzanti compost, letame, sovescio

Fitofarmaci rame, zolfo

Diserbo lavorazione meccanica/manuale

Lieviti fermentazione spontanea,

inoculo di lieviti indigeni

Uve 100% di proprietà

Certificazione biologico certificato

Frecciarossa s.r.l. Società Agricola

Via Vigorelli, 141 · 27045 Casteggio (PV) - Italia

Telefono: +39.0383.804465 - Fax: +39.0383.890485 - Email: info@frecciarossa.com

www.frecciarossa.com