

slow wine

GUIDA 2026



Slow Food Editore

CASTEGGIO (PV)

FRECCIA ROSSA



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



VITA - Difficile spiegare quanta storia si respiri entrando da Frecciarossa. L'imponente Villa Odero fa quasi da sentinella alla tenuta; attraversandone i giardini si arriva alle cantine e al cortile, dove c'è anche l'Osteria degli Inappetenti, presso cui è possibile godere di tutto ciò che la terra della tenuta e dei dintorni regala. L'ormai consolidata presenza in azienda di Pietro Kent, figlio di Valeria Radici, ha portato estro e vivacità in cantina: appassionato e assiduo sperimentatore, lavora fianco a fianco con l'enologo di casa, Filippo Valsesia. L'utilizzo di pannelli solari copre il fabbisogno energetico aziendale.

VIGNE - I vigneti si estendono su suoli complessi, ricchi di argille rosse (da questo il nome Frecciarossa), calcare, sabbia e fossili marini. La gestione è biologica certificata, con uso di zolfo, rame, sovescio e compost "fatti in casa"; alcune pratiche, in particolare, si ispirano alla biodinamica.

VINI - Pulizia, espressione del terroir ed esaltazione del frutto: un mix di tradizione, rispetto della biodiversità e identità enologica caratterizza la filosofia produttiva di Frecciarossa.

TOP WINE VINO SLOW Pinot Nero dell'O.P. Giorgio Odero

2021 ● 3.330 bt; 690 g; 35 € - Elegante e balzamico, ha piacevoli note verdi che regalano alla beva freschezza e complessità: una versione del "grande di casa" che ci è particolarmente piaciuta.

O.P. Rosso Ris. Anamari 2020 ● 3.266 bt; 500 g; 30 € - Caratteristico e territoriale, nasce da vigne vecchie e sfoggia una beva fresca, ampia e profonda.

Croatina 2023 ● 600 bt; 550 g; 25 € - Al suo debutto, è succoso, speziato, con un frutto pieno e preciso e un tannino vibrante.

O.P. Riesling Gli Orti 2023 ○ 10.000 bt; 550 g; 15 € - Fresco, fruttato, agile.

O.P. M. Cl. Pinot Nero Rosé Extra Brut 2021 ○ 9.500 bt; 835 g; 25 € - Fresco, floreale, elegante.

ha 22 - bt 120.000

Fertilizzanti compost, letame, sovescio

Fitofarmaci rame, zolfo

Lieviti fermentazione spontanea,
inoculo di lieviti selezionati

Uve 100% di proprietà

Certificazione biologico certificato