



1919

Frecciarossa

La storica cantina di Casteggio si fa portatrice, ormai da anni, di una precisa filosofia vitivinicola: portare nel bicchiere vitigno, vitigno e annata, per sublimare il legame tra terra e frutto. La diversità geologica presente in vigna, data da argille rosse, marne fossili e vene di gesso, è stata valorizzata con la scelta dell'uva più adatta per ogni singolo appezzamento, mentre per preservare la biodiversità, le viti sono intervallate da alberi da frutto e orti.

L'amore storico dell'azienda per i vitigni tradizionali dell'Oltrapò viene premiato quest'anno grazie al vibrante Riesling.

Via Fratelli Vigorelli, 141 - 27045 Casteggio (PV)
T. 0383 804465 | M. info@frecciarossa.com
www.frecciarossa.com

Viticultura: Biologica certificata

Ettari: 22 | **Bottiglie:** 120.000 | **Proprietà:** Famiglia Radici Odero

Cond. enologica: Cristiano Garella, Filippo Valsesia

Cond. agronomica: Pierluigi Donna



OLTREPÒ PAVESE RIESLING GLI ORTI 2023

Bianco Doc - Riesling renano 100%

Alc. 12,5% | € 15 | Bt. 9.900 | Ferm. acciaio | Mat. acciaio 12 mesi
Paglierino fitto e luminoso. Lo spettro olfattivo evoca profumi floreali e vegetali, quali zagara, tiglio, timo, salvia e santoreggia, seguiti da pesca gialla e albicocca. L'importante spalla acida è sostenuta da una sapidità netta e da un corpo pieno. Chiusura fruttata, succosa, di buona lunghezza. Gnocchetti al sugo d'astice.



OLTREPÒ PAVESE ANAMARI RISERVA 2020

Rosso Doc - Croatina 40%, Barbera 30%, Uva rara 30%

Alc. 13% | € 30 | Bt. 2.800 | Ferm. botte grande | Mat. acciaio 6 mesi e botte piccola 12 mesi
Guancia di vitello alle erbe aromatiche.



PINOT NERO DELL'OLTREPÒ PAVESE GIORGIO ODERO 2021

Rosso Doc - Pinot nero 100%

Alc. 14% | € 35 | Bt. 2.700 | Ferm. botte grande | Mat. acciaio 6 mesi e botte piccola 12 mesi
Tagliolini al ragù di colombaccio.



OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO EXTRA BRUT ROSÉ

Rosato Docg Metodo Classico - Pinot nero 100%

Alc. 12,5% | € 25 | Bt. 10.000 | Ferm. acciaio | 24 mesi sui lieviti
Lumache in umido alle erbette.



OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO EXTRA BRUT

Bianco Docg Metodo Classico - Pinot nero 100%

Alc. 12,5% | € 25 | Bt. 13.000 | Ferm. acciaio | 24 mesi sui lieviti
Risotto con scampi, zucchine e zafferano.



METODO CLASSICO RIESLING PAS DOSÉ 2021

Bianco Metodo Classico - Riesling renano 100%

Alc. 12,5% | € 30 | Bt. 2.500 | Mat. acciaio 6 mesi | 24 mesi sui lieviti
Frittura di rane e verdure croccanti.



PINOT NERO DELL'OLTREPÒ PAVESE GIORGIO ODERO
2016 | 2018 | 2020



PINOT NERO DELL'OLTREPÒ PAVESE CARILLO
2023