ACQUISTATO IL .....

Riesling Oltrepò Pavese DOC Gli Orti 2012



Frecciarossa: un altro po?? di Oltrepò

A Casteggio (PV) il Riesling è di casa. E non ne vogliamo assaggiare uno veramente, veramente buono? Voilà, Gli Orti di Frecciarossa! Agrumi, toni minerali e balsamici, un tocco erbaceo, e poi sorso vivo ed elegante. Agile ed equilibrato, 88 punti Veronelli!

L'Oltrepò Pavese è storicamente una delle zone italiane maggiormente vocate alla coltivazione di quello che è forse il più grande vitigno a bacca bianca al mondo, il riesling renano. Frecciarossa con Gli Orti ne svela tutto il potenziale: Riesling caratteristico, agile e di grande finezza. Da assaggiare oggi, può tranquillamente invecchiare qualche anno. Una grande storia del vino italiano, quella di Frecciarossa. Nei primi del Novecento Mario Odero commercia carbone dall'Inghilterra verso la madrepatria. Nel suo futuro però non vede sventolare l'Union Jack, e decide di tornare in Italia. Non nella sua Genova, ma a Casteggio (PV), in Oltrepò Pavese, dove alla fine della Grande Guerra acquista la Tenuta Frecciarossa. "Fraccia" (divenuto poi freccia) in dialetto oltrepadano significa frana, "rossa" in riferimento al tipico colore dei terreni argillosi della zona. Il passo verso il mondo enologico è molto breve, e Mario inizia a produrre e vendere vino: in bottiglia, ancora una "rarità" a quei tempi. Ma a partire dagli Anni 20 è il figlio Giorgio lanciare l'azienda verso il successo internazionale, conquistando prima l'Inghilterra, e poi, finito il proibizionismo, gli Stati Uniti. Tra gli Anni 80 e 90 Margherita, figlia di Giorgio, completa l'opera di rinnovamento aziendale, ristrutturando e ampliando le cantine e reimpiantando i vigneti. Oggi nei 26 ettari vitati (20 in produzione e 6 in fase di reimpianto, su 35 di superficie aziendale totale) si coltivano riesling renano (unica varietà a bacca bianca), pinot nero, croatina, barbera, uva rara e merlot. Si producono due spumanti metodo classico e vini bianchi e rossi Oltrepò Pavese DOC e Provincia di Pavia IGT, per un totale di circa 120.000 bottiglie all'anno.

La Vigna

Terreno	Argilloso-calcareo
Esposizione	NordEst ? nordOvest, 140-200 m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4.800 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Lombardia
Uve	Riesling renano 100%
Gradazione	13,5% vol.
Temp. Servizio	10-12°
Quando Berlo	Ottimo oggi, interessante anche tra qualche anno
Abbinamento	Antipasti, salumi e formaggi, pietanze di pesce, carni bianche
Vinificazione	Raffreddamento delle uve per 36-48 ore a 4 °C a cui segue una pressatura soffice. Fermentazione alcolica a temperatura controllata di 19-20 °C per salvaguardare al massimo le caratteristiche del vitigno; 6 mesi di maturazione, 3 mesi di affinamento in bottiglia
Sensazioni	Colore giallo paglierino brillante con riflessi dorati; naso piacevolmente fruttato, agrumato, minerale, con leggeri toni erbacei e balsamici; bocca viva, equilibrata ed elegante, sapida, con ritorni fruttati e minerali

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821