

2021 Fredo Barbera Riserva dell Otrepo Pavese DOC

Cordero San Giorgio | Lombardei

Der Name "Fredo", vielleicht eine Anspielung auf: "Freddo" - "Kalt", könnte von dem kühlen, lehmigen Boden, der Höhe des Weinbergs von 250 Metern über dem Meeresspiegel und der Kaltmazeration kommen, die der Fredo durchläuft. Kraft, Dichte und Persistenz zeichnen dieses Kraftpaket in cool-climate-Stilistik aus. Speisebegleitung Der Fredo ist ein hervorragender Speisebegleiter für deftige Fleischgerichte mit Kräutern arabische Gerichte und Hartkäse.



Sensorik

Farbe	kirschrot
Duft	rote Kirsche, schwarze Pflaume, Röstaromen
Geschmack	ausgewogenen Säure, feinkörniges Tannin, komplex

Wissenswertes

Ausbau	Barrique
Trinkreife	2024-2030
Trinktemperatur	16-18°C

Speiseempfehlung

kräftige Gerichte, viel Gewürze, Geschmortes

Produzent

Das Weingut Cordero San Giorgio im Oltrepò Pavese wird von den Kindern von Mario Cordero und damit den Nichten und Neffen Luca Currado Vietti aus Castiglione Falletto geführt. Das piemonteser Weingut Vietti gehört zu den großen Namen des Piemonts. Francesco, Lorenzo und Caterina Cordero sind im Familienweingut Vietti aufgewachsen und haben in Kellereien in Frankreich, den USA und Neuseeland weitere Erfahrungen gesammelt. Das Weingut verfügt über 22 Hektar Rebfläche, die sich auf 250 Meter Höhe über die Hügel von Santa Giuletta erstrecken. Angebaut werden die gebietstypischen Rebsorten Pinot Grigio, Croatina, Barbera, Chardonnay und Pinot Nero, die unbestrittene Herrscher des Oltrepò. Auf den verbleibenden Hektar des Anwesens wurde beschlossen, den jahrhundertealten Eichenwald zu erhalten, der ebenso wertvoll wie unverzichtbar für das Wohlergehen des Bodens und des Ökosystems ist.

Gründungsjahr	2019
Rebfläche	22 Hektar
Rebsortenspiegel	Pinot Grigio, Croatina, Barbera, Chardonnay und Pinot

Nero Tenuta San Giorgio, 1 | 27046 Santa Giuletta