

2023 Fredo Barbera Riserva dell Oltrepo Pavese DOC

Cordero San Giorgio | Lombardei

Der Fredo Oltrepò Pavese DOC Barbera Riserva von Cordero San Giorgio ist ein charaktvoller Rotwein aus Santa Giuletta im Oltrepò Pavese. Sein Name erinnert an Alfredo Currado, den Großvater der Familie, der liebevoll „Fredo“ genannt wurde. Ihm widmet das Weingut eine sortenreine Barbera, die intensive Frucht, einen mehrstufigen Holzausbau und eine frische Säure zu einem ausdrucksstarken Gesamtbild verbindet.

Die Trauben stammen aus einem einzelnen, etwas mehr als einen Hektar großen Weinberg auf dem eigenen Gut in Santa Giuletta. Die 1980 gepflanzten Reben wachsen auf überwiegend tonhaltigem Boden und werden im Guyot-System erzogen. Für den Fredo kommt ausschließlich Barbera zum Einsatz. Die Lese findet Mitte September statt. Damit hat dieser Wein einen klar umrissenen Ursprung, der sich bis auf den einzelnen Weinberg zurückverfolgen lässt

Im Keller beginnt die Verarbeitung mit einer kalten Maischestandzeit vor der Gärung. Anschließend vergärt der Wein etwa zwei Wochen in temperaturkontrollierten Edelstahltanks, begleitet von regelmäßigem Überpumpen und Umwälzen des Mostes. Nach einer weiteren Standzeit auf den Schalen wird er abgepresst und für den biologischen Säureabbau in Barriques gefüllt. Der Ausbau umfasst rund zehn Monate in französischen Eichenbarriques und weitere zehn Monate im großen Holzfass. Vor der Freigabe folgen etwa sechs Monate Flaschenreife.

Im Glas zeigt der Fredo ein intensives Kirschrot. Sein Duft wird von reifen Kirschen, Brombeeren und Pflaumen getragen, die sich mit Veilchennoten und einer dezenten Würze verbinden. Am Gaumen präsentiert er sich strukturiert und vielschichtig. Eine frische Säure hält die ausgeprägte Frucht in Balance und begleitet den langen Nachhall. So bleibt die Barbera Riserva bei aller Substanz lebendig und klar konturiert.



Sensorik

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

Wissenswertes

Ausbau	Barrique
Trinkreife	2026-2035
Trinktemperatur	16-18°C

Speiseempfehlung

Agnolotti mit Rindfleischfüllung, ossobuco, geschmorte Wildschweinkeule mit cremiger Polenta

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

