

# AZIENDA AGRICOLA F.LLI FRACCAROLI



mersa nel verde delle terre del Lugana, a sud del Lago di Garda, l'Azienda Agricola F.lli Fraccaroli, nasce nel 1912 ed è ancor oggi gestita, in quinta generazione, dalla stessa famiglia.

Sin dagli inizi, la famiglia Fraccaroli ha privilegiato la coltivazione della vigna, scegliendo con cura tutti gli ettari coltivati a vigneto, partendo con solo un appezzamento di circa 5 ettari, per arrivare oggi ad averne circa 50.

Le tradizioni della famiglia non si sono perse, la qualità dei vini prodotti è una garanzia oggi, come lo era allora, per il consumatore. L'Azienda Fraccaroli ha meritato numerosi riconoscimenti ufficiali e l'apprezzamento del consumatore non solo in Italia, ma anche nel resto del mondo.

La distribuzione dei nostri vini è presente soprattutto in Europa e più precisamente in Germania, Danimarca, Inghilterra, Irlanda, Svezia, Norvegia, Belgio, Francia, Svizzera, Austria, Paesi Bassi, Polonia, Repubblica Ceca e Slovacchia. Si aggiungono poi Russia e Stati Uniti.



## La Produzione



La maggior produzione si concentra sul Lugana DOC ed oggi siamo in grado di presentarlo sotto vari aspetti: dal giovane fresco e fruttato **Lugana DOP "Pansere"**, fino ad arrivare a tipologie più strutturate e complesse come il **Lugana DOP Superiore "Campo Serà"**, **Lugana DOP Vendemmia Tardiva "La Berra"** (leggero appassimento delle uve in campagna) e **Lugana DOP Riserva "Vegne Vecie"** (da uve provenienti da uno dei più antichi vigneti della zona del Lugana). Per adeguarci alle molteplici richieste del consumatore, oggi sempre più attento ed esigente, abbiamo inserito nella gamma dei nostri prodotti anche uno **Spumante Brut "Pansere"**, due vini rossi **Garda DOP Cabernet Sauvignon** e **Rosso "La Berra"**, un chiacchetto **"Rosa del Lago" Garda Colli Mantovani DOP**, un vino bianco dolce passito **"Énergie de Valerie"** (da uve di Malvasia del Veneto), **Grappa di Lugana** e **Grappa "Énergie de Valerie"**).



## In cantina

L'Azienda Agricola F.lli Fraccaroli, è impegnata da circa 20 anni in un programma di rinnovamento tecnologico orientato all'assoluto incremento della qualità del prodotto imbottigliato, nel rispetto della tradizione, ma con un particolare riguardo agli aspetti alimentari e salutistici. In particolare l'orientamento dei F.lli Fraccaroli è stato verso la limitazione dell'uso dell'anidride solforosa (SO<sub>2</sub> - normalmente utilizzata in tutto il mondo come elemento di controllo microbiologico ed antiossidante) e l'abbandono dei prodotti chimici coadiuvanti le fasi di stabilizzazione dei vini.

Il raggiungimento di questi risultati è stato possibile attraverso una severa azione in vigneto, dove tutti i trattamenti antiparassitari sono stati finalizzati e dove l'epoca di vendemmia abbinata ad una selezione

manuale delle uve ha permesso di portare in cantina solo ed esclusivamente uve perfettamente sane. Quando si può disporre di una materia prima così perfetta e avendo dei tempi di vinificazione molto brevi, è evidente che l'uso dell'anidride solforosa è annullato.

L'inquinamento microbiologico di lieviti e batteri è sotto controllo, sia per i tempi di sosta, praticamente inesistenti, fra il vendemmiato e le operazioni di pigiatura, sia per l'elevata sensibilità alle igienizzazioni attuate durante queste fasi. L'uva diraspata e pigiata, dopo opportuno enzimaggio estrattivo, viene fatta macerare a temperatura controllata, lo sgrondato naturale subisce un trattamento di iperossidazione e di chiarificazione per flottazione, mentre la vinaccia, ancora intrisa di mosto, viene pressata a bassa pressione.

La flottazione è una tecnica che sfrutta un semplice principio fisico: l'affioramento in superficie di particelle grossolane, mucillagini e frammenti vegetali, avviene mediante l'uso di aria compressa a circa 5 bar. L'uso dell'aria compressa in totale assenza di solforosa permette un ulteriore fenomeno: l'iperossidazione, grazie alla quale si possono abbattere tutti gli accettori di ossigeno (componenti che sono oggetto di variazioni di colore, profumo e gusto).

Anche se in base alle uve di partenza è già possibile distinguere i vari vini della selezione Fraccaroli, i lieviti usati (per regolare la conduzione della fermentazione a temperatura controllata), le temperature, i tempi e la tecnica di fermentazione, vanno ad incidere sulle caratteristiche organolettiche (in particolare sui profumi) del prodotto finale. Dopo opportuna sosta sui lieviti, segue una filtrazione unica, quindi allo stoccaggio a temperatura controllata di 14°. La stabilizzazione proteica è garantita dall'uso di particolari argille naturali che sono in grado di combinarsi sinergicamente alle proteine instabili del vino, facendole precipitare. Con un semplice travaso è quindi possibile separare il precipitato dal vino perfettamente limpido.

L'imbottigliamento è una vera novità tecnologica: le bottiglie, prima di essere riempite, vengono lavate con acqua microfiltrata, e dopo una prima fase, in cui per "gravità" viene creato il vuoto, si passa alla pressurizzazione con azoto e quindi al successivo riempimento del vino. Segue, con sovrappressione di azoto, una particolare azione "autolivellante", in modo da garantire la totale assenza di ossigeno.

A questo punto la bottiglia, così riempita, può essere tappata (verificando la pre-evaquazione del gas presente nello spazio di testa), e con ulteriore azoto si procede alla pressurizzazione e ad un particolare procedimento autoriscaldante delle teste di tappatura, per garantire l'asetticità dei tappi usati. E' solo così che l'Azienda Agricola F.lli Fraccaroli può assicurare una presenza di ossigeno non superiore a 0.5 ppm all'origine, garantendo una lunga vita ai suoi vini.



## Vendemmia 2019

Vino bianco ottenuto esclusivamente dalle uve di Turbiana. Fresco, piacevole ed armonico lega profumi agrumati a note minerali. I tipici sentori di mandorla, si fanno apprezzare mescolandosi con note di pesca e albicocca.



### **Uva da cui è prodotto:**

Turbiana (Trebbiano di Lugana)100%

### **Posizione del Vigneto:**

A sud del Lago di Garda, collocato tra Peschiera del Garda e Sirmione. Esposizione da Nord a Sud. Altitudine media dei terreni da 60 a 80 metri s.l.m.. Terreno calcareo - argilloso.

### **Sistema di allevamento:**

Guyot semplice o doppio, ma corto.  
Sesto di impianto: 3,10X1,20.

### **Produzione per ettaro:**

125 quintali.

### **Epoca di vendemmia - Vinificazione:**

Manuale, dall'ultima settimana di Settembre alla prima di Ottobre. Macerazione sulle bucce, pressatura soffice e fermentazione in acciaio a temperatura controllata di 15°C.

### **Affinamento:**

In acciaio per 3 mesi e per 3 - 4 mesi in bottiglia.

### **Longevità:**

Da non perdere il piacere della maturità per la fretta di assaggiarlo. Dai 10 ai 15 mesi dall'imbottigliamento.

### **Caratteristiche sensoriali:**

Dal colore paglierino con suggestivi riflessi verdolini, è caratterizzato da un profumo delicato, gradevole e caratteristico. Spiccano note agrumate e di frutta ancora acerba (pesca bianca, mela verde, pera, etc.), i fiori di primavera ( fiori di pesco, fiori di tiglio, l'acacia). Il sapore fresco, morbido, armonico si contraddistingue per la vivace freschezza, la piacevole sapidità e la delicata nota di mandorla nel retrogusto.

### **Gastronomia:**

Ottimo come aperitivo si sposa con piatti di delicata impostazione organolettica, splendido coi piatti di pesce sia lacustri che marinari.

### **Servizio:**

Da servire in bicchieri a tulipano o simili, ad una temperatura di 10 - 12°C.

### **Parametri analitici:**

- Titolo alcolometrico volume effettivo: 13 % Vol
- Acidità totale: 5,50 g/l
- Estratto secco netto: 22,5 g/l
- Ph: 3,25

# Garda Colli Mantovani Doc Chiaretto

Tweet

## Vendemmia 2019

Intenso e piacevole: così l'Azienda ha concepito questo vino. Favorito all'origine dagli influssi benefici della posizione e del clima, l'intervento dei Fratelli Fraccaroli ha esaltato queste caratteristiche.



### **Uva da cui è prodotto:**

45% Merlot, 35% Rondinella, 20% Cabernet Sauvignon.

### **Posizione del Vigneto:**

Le vigne sono collocate nella zona di Ponti Sul Mincio. Esposizione da Nord a Sud. Altitudine media dei terreni da 80 a 100 metri s.l.m.. Terreno di tipo collinare.

### **Sistema di allevamento:**

Guyot semplice o doppio, ma corto.

Sesto di impianto: 3,10X1,20.

### **Produzione per ettaro:**

130 quintali.

### **Epoca di vendemmia - Vinificazione:**

Manuale, dagli ultimi giorni di Agosto alla prima quindicina di Settembre. Pressatura soffice e fermentazione in acciaio a temperatura controllata di 15°C.

### **Affinamento:**

In acciaio per 3 mesi e per 2 - 3 mesi in bottiglia.

### **Longevità:**

Dai 12 ai 18 mesi dall'imbottigliamento.

### **Caratteristiche sensoriali:**

La brillantezza del suo rosato cerasuolo, con riflessi rubini, invoglia l'assaggio. Il profumo tipicamente vinoso, si arricchisce di aromi fruttati e floreali che riportano al colore. Intense le note di ribes, lampone e amarena; delicata ma inconfondibile la rosa.

### **Gastronomia:**

Vino da tutto pasto, trova il suo abbinamento con antipasti di salumi, risotti e paste con verdure o funghi; ideale con i piatti di pesce tipici della cucina gardesana.

### **Servizio:**

In ballon in temperatura di 12°C.

### **Parametri analitici:**

- Titolo alcolometrico volume effettivo: 12 % Vol.
- Acidità totale: 5,50 g/l
- Estratto secco netto: 20 g/l
- Ph: 3,20

# Rosso "La Berra1912"

Tweet

**Vendemmia 2016**

## **Dalle uve di Cabernet Sauvignon e Merlot**

Nasce dalle migliori uve di Cabernet Sauvignon e Merlot allevate con cura nei nostri vigneti e lasciate appassire per circa 40 giorni. L'affinamento per tre anni in legno conferisce il profumo accattivante di frutta rossa e tabacco.



### **Uva da cui è prodotto:**

Cabernet sauvignon 50% e Merlot 50%

### **Posizione del Vigneto:**

A sud del Lago di Garda, collocato tra Peschiera del Garda e Sirmione. Esposizione da Nord a Sud. Altitudine media dei terreni da 60 a 80 metri s.l.m.. Terreno calcareo - argilloso.

### **Sistema di allevamento:**

Guyot semplice o doppio, ma corto. Sesto di impianto: 3,10 x 1,20.

### **Produzione per ettaro:**

80 quintali

### **Epoca di vendemmia - Vinificazione:**

Manuale, dalla prima settimana di ottobre. Uve raccolte in cassette con scelta accurata dei grappoli che vengono posti in appassimento per circa un mese.

### **Affinamento:**

3 anni in legno e almeno un anno in bottiglia.

### **Longevità:**

5 anni

### **Caratteristiche sensoriali:**

Profumo accattivante di ciliegie, more, ribes e piccoli frutti rossi. Intenso e sensuale, complessato da piacevoli note di tabacco e mentuccia. In bocca potente, lungo, equilibrato. Caramello, carruba, cioccolato e ciliegia si fondono in un'armonia di sensazioni indescrivibili.

### **Gastronomia:**

Eccellente con i grandi piatti di carne rossa, l'agnello o grigliate miste. Si sposa anche con primi piatti speziati, aromatici e succulenti, dal gusto deciso, ma non invadente.

### **Servizio:**

Da servire in ballon ad una temperatura di almeno 16°- 18 °C. Stappare mezz'ora prima.

### **Parametri analitici:**

- Titolo alcolometrico volume effettivo: 13,5 % Vol.
- Acidità totale: 5,40 g/l
- Estratto secco netto: 36 g/l
- Ph: 3,50