



Italiano



*“Bevi il tuo Lugana giovane,
giovanissimo e godrai della sua freschezza.*

*Bevilo di due o tre anni e ne godrai
la completezza.*

*I Lugana, cosa rara nei vini,
hanno una straordinaria capacità
di farsi riconoscere.*

*Tu assaggi un Lugana e,
se sei un buon assaggiatore,
non puoi dimenticarlo.*

*Un grande pittore è riconoscibile,
così come un grande musicista:
ogni volta, riproponendosi con un'opera
si avverte che è sua,
è un modo di presentarsi
che nasce in quel momento”.*

Luigi Veronelli

Dal 1939 C'era una volta...

L'azienda Ca' dei Frati è culla di storia: è infatti nota sin dal 1782, in un documento che riferisce "di una casa con cantina sita in Lugana nel tener di Sermion detta il luogo dei Fratti", per poi divenire "Cà dei Frati". Ma la storia familiare inizia nel 1939 quando Felice Dal Cero, figlio di Domenico, già viticoltore in Montecchia di Crosara, nel veronese, si trasferiva proprio in quella casa, in Lugana di Sirmione, intuendo fin da subito l'alta vocazione vitivinicola della zona.

Dopo trent'anni di lavoro in vigna e in cantina, nel 1969, il figlio Pietro partecipa alla nascita della Doc del Lugana iniziando a imbottigliare la sua prima etichetta di Lugana Casa dei Frati.

Nel 2012 Pietro Dal Cero viene a mancare lasciando l'eredità culturale alla moglie Santa Rosa e ai figli Igino, Gian Franco e Anna Maria che gestiscono l'azienda con la stessa passione e determinazione.

L'acquisto del vigneto Luxinum in Valpolicella rappresenta quindi il ritorno alle origini, dove tutto ebbe inizio.

Il rispetto reciproco, l'unione della famiglia, i ruoli definiti e il legame al territorio, sulle sponde del Lago di Garda, rappresentano il vero punto di forza dell'azienda.

La Cà dei Frati fa tesoro del passato e guarda al futuro attraverso un percorso di ricerca e valorizzazione di ciò che è stato costruito in 85 anni di vini.





La tradizione e la storia

Il più remoto documento che sancisce l'apprezzamento per la qualità dei vini della Lugana è riportato nella prima edizione del "De Naturali Vinorum Historia" di Andrea Bacci, medico e ricercatore che godeva della fiducia di Papa Sisto V.

Nella sua opera riporta che "tra Peschiera e Desenzano del Garda si producono squisiti Trebulani e una specie di vino di Candia dorato e spumeggiante".

Scopriamo poi che nel centro di questa zona, sulle sponde del lago di Garda, esisteva una dipendenza di un convento di Carmelitani devoti a Santa Maria del Carmine, che intrapresero la coltivazione della pianta di vite per sopperire al fabbisogno della Santa Messa e della loro comunità. In un successivo documento del 1782, un censimento di beni, compare la prima definizione di una casa con "più corpi terranei detta luogo dei frati", origine dell'odierna Cà dei Frati.

Dell'antica struttura permane oggi l'unico marchio dei Carmelitani, nello stipite della porta, vecchio ingresso alla cantina. Esso è diventato lo stemma ufficiale della Cà dei Frati.



Tre elementi: il luogo, il clima, il suolo

Fu il ritiro dei ghiacciai a formare, nella zona meridionale del lago di Garda, un anfiteatro di colline moreniche: un terreno ricco di calcare, materiali pietrosi e di sali minerali negli strati inferiori; in superficie uno strato di terra calcarea argillosa e limosa.

Questa composizione consente di ottenere vini dotati di grande espressione minerale, eleganti e longevi.

Un tempo tutta l'area era ricoperta di boschi ed acquitrini: si tratta della silva Lucana, popolata da cervi, daini e cinghiali.

Oggi, grazie a un clima mite, la riviera ha un aspetto completamente diverso. Oltre alla vite proliferano ulivi, limoni, cedri, mandorli, agavi e palme. La dolcezza del clima del lago di Garda è una delle componenti che contribuisce alla produzione di questi vini così esclusivi in un insolito angolo di mediterraneo incastonato tra le Prealpi lombardo-venete. Inoltre la presenza del vento ha un ruolo fondamentale.

Il Pelér, che soffia da nord verso sud, genera escursioni termiche che consentono di ottenere uve di grande espressione varietale. La grande massa d'acqua del lago funge da termoregolatore, creando un microclima ideale, nonostante il territorio sia prevalentemente pianeggiante. Qui con cura e dedizione coltiviamo le nostre viti.





I vini

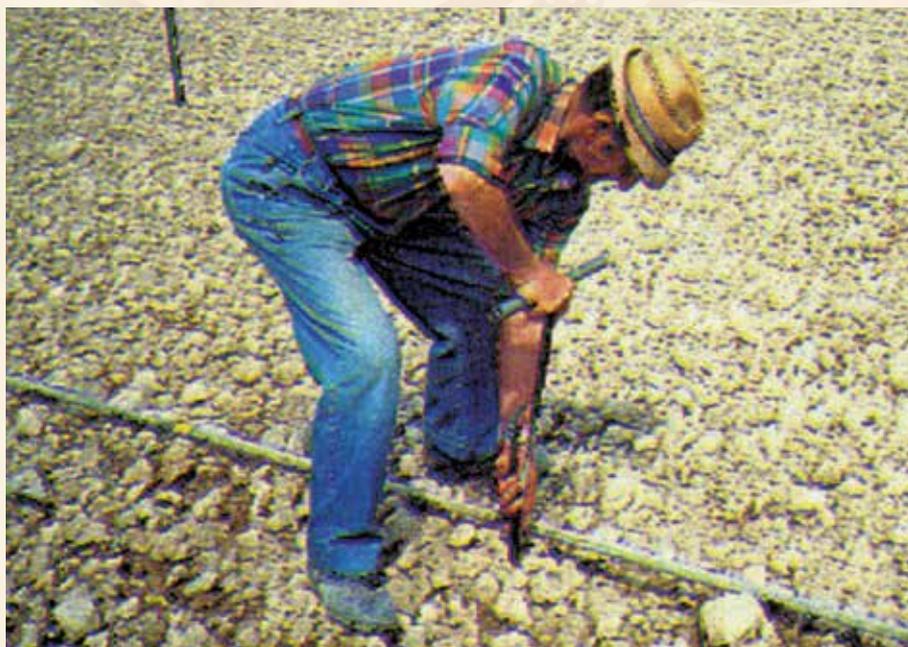
I nostri vini nascono da una premurosa osservazione del territorio e del comportamento della vite, attenzione che dura ormai da quattro generazioni di vitivinicoltori.

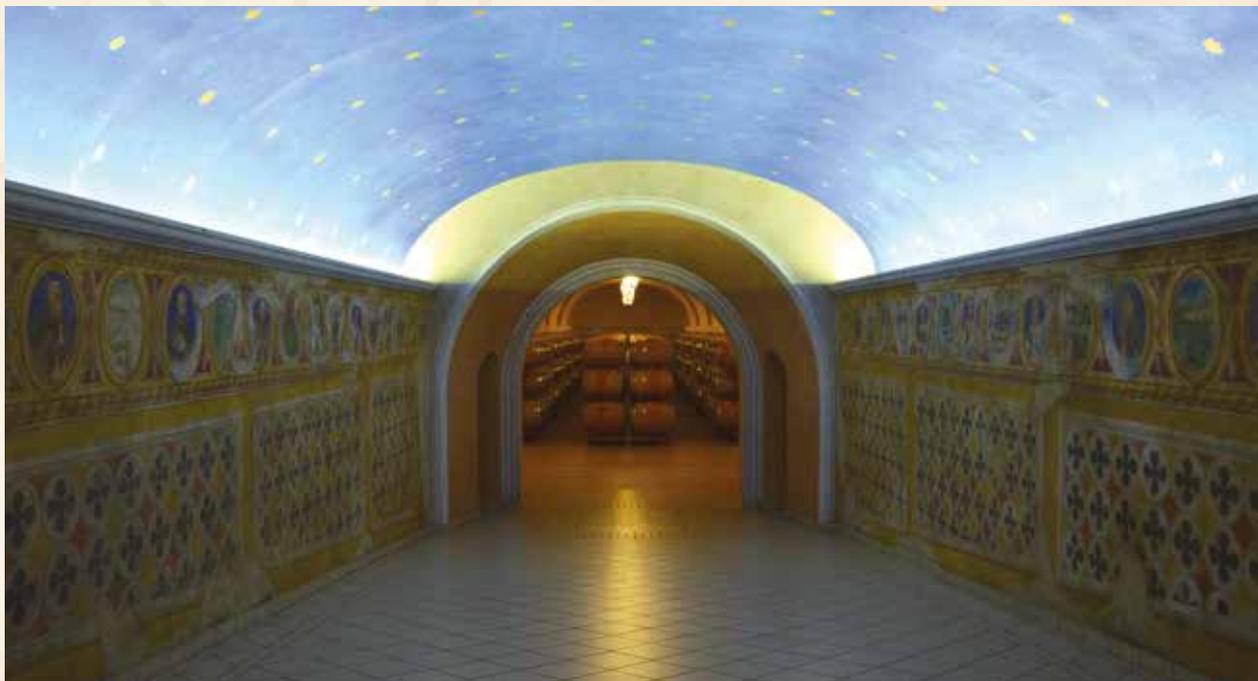
Siamo convinti che il percorso volto a produrre i nostri vini inizi con il risvegliarsi del ciclo vegetativo della pianta. La nostra filosofia infatti con tecniche d'avanguardia mira a ottenere vini varietali e minerali che sono l'espressione più tipica di un territorio attraverso una terra e un clima unici.

Le uve di ogni vigneto vengono vinificate separatamente al fine di poter avere una visione più chiara possibile delle espressioni del "terroir". Anche le lavorazioni avvengono nel rispetto massimo della materia prima attraverso una tecnica innovativa affinata con gli anni che ci consente di ottenere vini integri e longevi.

Il legame e il continuo confronto con l'amico Gino Veronelli ci hanno aiutato a concepire i nostri vini proiettati nel tempo.

Viviamo la nostra azienda nel modo più naturale e semplice possibile come se tutto accadesse secondo uno schema predefinito a cui noi rispondiamo per ottenere vini che contengono tutta la nostra passione e personalità.





I

S



Cuvée dei Frati

Dosaggio Zero

Fragrante, allegro e spensierato il nostro Spumante a dosaggio zero è realizzato con uve Turbiana, il nostro vitigno autoctono.

Uve così ricche di acidità fissa ci hanno fatto pensare alla produzione di un metodo classico.

Dopo una sosta sui lieviti in bottiglia di circa 36 mesi, lo spumante prende vita in espressioni di grande finezza.

Perlage fine e continuo, colore giallo oro con riflessi dorati è come ci appare al bicchiere.

Al naso è fragrante, con note biscottate, di pane e frutta fresca.

La carbonica setosa e cremosa fa spazio all'acidità che stimola la salivazione facendo ritornare note biscottate e di nocciola.

È capace di manifestare tutta la potenzialità di un metodo classico di grande spessore.

Ottimo sul pesce d'acqua dolce, carni bianche fredde e insalate estive, ma anche a tutto pasto.

Servire alla temperatura di 8° - 9° C.



Dati tecnici

Vitigni utilizzati: 90% Turbiana e 10% Chardonnay

Composizione del terreno: calcareo - argilloso

Sistema di allevamento: Guyot semplice e doppio

Tipo di vinificazione: pressatura diretta delle uve con fermentazione in acciaio

Fermentazione malolattica: non svolta

Affinamento ed evoluzione: circa 36 mesi sui lieviti, seguito da 4 mesi in bottiglia dopo la sboccatura

Grado alcolico: 13%

Acidità totale: 6,70 g/L

Acidità volatile: 0,38 g/L

pH: 3,12

Estratto secco: 21 g/L



Cuvée dei Frati

Extra Brut Metodo Classico

I risultati ottenuti da questa Cuvée sono davvero sorprendenti. Le nostre uve così ricche di acidità fissa ci hanno fatto pensare alla produzione di un metodo classico in linea con quelli delle migliori realtà spumantistiche italiane. Abbiamo affiancato alla Turbiana un 10% di Chardonnay per arrotondare le esuberanze giovanili del vitigno autoctono. Dopo una sosta sui lieviti in bottiglia per circa 24 mesi lo spumante prende vita in espressioni di grande finezza. Perlage fine e continuo, colore giallo brillante con riflessi verdi è come ci appare al bicchiere. Al naso è fragrante, con note agrumate, floreali e sentori di pesca. La carbonica setosa e cremosa fa spazio all'acidità che stimola la salivazione. Ideale per l'aperitivo ma anche a pasto, è capace di manifestare tutta la versatilità di un metodo classico. Ottimo sul pesce d'acqua dolce, sui pollami, carni bianche fredde e insalate estive. Sposa con successo un Parmigiano di livello. Servire alla temperatura di 8° - 9° C.



Dati tecnici

Vitigni utilizzati: 90% Turbiana e 10% Chardonnay

Composizione del terreno: calcareo - argilloso

Sistema di allevamento: Guyot semplice e doppio

Tipo di vinificazione: pressatura diretta delle uve con fermentazione in acciaio

Fermentazione malolattica: non svolta

Affinamento ed evoluzione: circa 24 mesi sui lieviti, seguito da 4 mesi in bottiglia dopo la sboccatura

Grado alcolico: 12,5%

Acidità totale: 6,70 g/L

Acidità volatile: 0,38 g/L

pH: 3,12

Estratto secco: 20 g/L



Rosé Cuvée dei Frati

Extra Brut Metodo Classico

La Cuvée Rosè rappresenta un ulteriore fiore all'occhiello della nostra produzione.

L'idea di uno spumante in rosa è nata a tavola, pensando alle potenzialità delle uve già utilizzate nella produzione del Rosa dei Frati.

La Cuvée Rosè viene ottenuta dopo una sosta sui lieviti di circa 24 mesi durante i quali assume complessità sia olfattiva che gustativa.

Il suo perlage è molto fine e il suo colore, di un rosa antico, fa subito intuire la sua potenzialità.

Al naso è estremamente elegante con note saline che lasciano spazio a sentori di piccoli frutti rossi e di petalo di rosa. Al palato è piacevole e gustoso, si ritrovano i sapori fruttati e si riconferma tutta l'eleganza. La bollicina è delicata e carezzevole, la sensazione salina e la freschezza evidenziano la facilità di beva di questo spumante. E' ideale all'aperitivo e riesce

a gestire con maestria l'intero pasto.

Indicato con piatti a base di pesce, anche con preparazioni elaborate.

Servire alla temperatura di 8° - 9° C.



Dati tecnici

Vitigni utilizzati: Gropello, Marzemino, Sangiovese e Barbera

Composizione del terreno: calcareo - argilloso, limoso e sabbioso

Sistema di allevamento: Guyot semplice

Tipo di vinificazione: in acciaio

Fermentazione malolattica: non svolta

Affinamento ed evoluzione: circa 24 mesi sui lieviti, seguito da 4 mesi in bottiglia dopo la sboccatura

Grado alcolico: 12%

Acidità totale: 6,50 g/L

Acidità volatile: 0,28 g/L

pH: 3,10

Estratto secco: 20,5 g/L



I Frati

Lugana Doc

E' il nostro orgoglio, il vino che ci ha fatto conoscere e continua a essere l'immagine dell'azienda. Ha il filo diretto con la sua varietà, la Turbiana, il nostro vitigno autoctono. Concepito per essere consumato nell'annata, esprime la parte migliore di sé a distanza di molti anni dall'imbottigliamento. Nella sua giovinezza è fresco, lineare e dotato di grande finezza ed eleganza con note delicate di fiori bianchi, note balsamiche e sentori di albicocca. Il tempo gli consente di evolvere esprimendo con maggior determinazione le note minerali acquisendo così una sua complessità con sentori iodati, spezie e frutta candita. In bocca è capace di avvolgere tutto il palato grazie ad un'importante essenza sapida accompagnata da acidità viva ed esuberante. In giovinezza è da preferire con una temperatura di servizio a 10 gradi circa, con antipasti freddi o tiepidi ma delicati ed accompagna piatti di pesce sia bollito che al vapore o alla griglia.



Dati tecnici

Vitigni utilizzati: Turbiana 100%

Composizione del terreno: calcareo - argilloso

Sistema di allevamento: Guyot semplice e doppio

Tipo di vinificazione: acciaio

Fermentazione malolattica: non svolta

Affinamento ed evoluzione: in acciaio sui lieviti fini
minimo 6 mesi, seguito da 2 mesi in bottiglia

Grado alcolico: 13%

Acidità totale: 6,40 g/L

Acidità volatile: 0,30 g/L

pH: 3,20

Estratto secco: 21 g/L





I Frati

Lugana Doc Privilegio di Famiglia

Rappresenta un'ulteriore espressione del nostro vino nel tempo, con un affinamento di 5 anni in bottiglia.

È il nostro orgoglio, il vino che ha fatto conoscere e continua a essere l'immagine dell'azienda. Ha il filo diretto con la sua varietà, la Turbiana, il nostro vitigno autoctono. Concepito per essere consumato nell'annata, esprime la parte migliore di sé a distanza di molti anni dall'imbottigliamento. Nella sua giovinezza è fresco, lineare e dotato di grande finezza ed eleganza con note delicate di fiori bianchi, note balsamiche e sentori di albicocca.

Il tempo gli consente di evolvere esprimendo con maggior determinazione le note minerali. Il vino acquisisce una sua complessità con sentori iodati, spezie e frutta candita. In bocca è capace di avvolgere tutto il palato grazie ad un'importante essenza sapida accompagnata da acidità viva ed esuberante. È da preferire con una temperatura di servizio a 10 gradi circa, con antipasti freddi o tiepidi ma delicati ed accompagna piatti di pesce sia bollito che al vapore o alla griglia.



Dati tecnici

Vitigni utilizzati: Turbiana 100%

Composizione del terreno: calcareo - argilloso

Sistema di allevamento: Guyot semplice e doppio

Tipo di vinificazione: acciaio

Fermentazione malolattica: non svolta

Affinamento ed evoluzione: in acciaio sui lieviti fini per 12 mesi, seguito da 5 anni in bottiglia

Grado alcolico: 13%

Acidità totale: 6,40 g/L

Acidità volatile: 0,30 g/L

pH: 3,20

Estratto secco: 21 g/L



Brolettino

Lugana Doc

E' il vino del nostro grande vitigno autoctono: la Turbiana. Uva raccolta a maturazione completa verso la metà del mese di ottobre e terreno di gran talento ci donano un prodotto di struttura dotato di grande capacità di invecchiamento. All'assaggio si manifesta pienamente in tutta la sua complessità. Al naso evidenzia sentori di frutta matura, pesche, mele gialle con note fresche e balsamiche. Il palato viene avvolto da un attacco deciso mantenendo tutta la sua freschezza ed eleganza. La struttura piena è accompagnata da un'acidità tesa e dalla caratteristica sapidità che puliscono completamente il palato lasciandolo in vaso di profumi delicati. Ideale per le zuppe invernali, legumi e paste con sughi bianchi, carni bianche, formaggi di media stagionatura, pesce in cotture lunghe e ricche e crostacei. Servire alla temperatura di 10° - 12° C.



Dati tecnici

Vitigni utilizzati: Turbiana 100%

Composizione del terreno: calcareo - argilloso

Sistema di allevamento: Guyot semplice e doppio

Tipo di vinificazione: Inizio acciaio, completamento in barrique

Fermentazione malolattica: svolta parzialmente

Affinamento e evoluzione: in barrique per 7/8 mesi, seguito da 3 mesi in bottiglia

Grado alcolico: 13,5%

Acidità totale: 6,60 g/L

Acidità volatile: 0,30 g/L

pH: 3,25

Estratto secco: 22,5 g/L





Brolettino

Lugana Doc Privilegio di Famiglia

Rappresenta un'ulteriore espressione del nostro vino nel tempo, con un affinamento di 5 anni in bottiglia.

È il vino del nostro grande vitigno autoctono: la Turbiana. Uva raccolta a maturazione completa verso la metà del mese di ottobre e terreno di gran talento ci donano un prodotto di struttura dotato di grande capacità di invecchiamento. All'assaggio si manifesta pienamente in tutta la sua complessità.

Al naso evidenzia sentori di frutta matura, pesche, mele gialle con note fresche e balsamiche. Il palato viene avvolto da un attacco deciso mantenendo tutta la sua freschezza ed eleganza. La struttura piena è accompagnata da un'acidità tesa e dalla caratteristica sapidità che puliscono completamente il palato lasciandolo in vaso di profumi delicati.

Ideale per le zuppe invernali, legumi e paste con sughi bianchi, carni bianche, formaggi di media stagionatura, pesce in cotture lunghe e ricche e crostacei. Servire alla temperatura di 10° - 12° C.



Dati tecnici

Vitigni utilizzati: Turbiana 100%

Composizione del terreno: calcareo - argilloso

Sistema di allevamento: Guyot semplice e doppio

Tipo di vinificazione: Inizio acciaio, completamente in barrique

Fermentazione malolattica: svolta parzialmente

Affinamento ed evoluzione: in barrique per 7/8 mesi, seguito da 5 anni in bottiglia

Grado alcolico: 13,5%

Acidità totale: 6,60 g/L

Acidità volatile: 0,30 g/L

pH: 3,25

Estratto secco: 22,5 g/L



Pratto

Vino Bianco

Il Pratto rappresenta una sfida che abbiamo voluto cogliere, uscendo dagli schemi convenzionali pur mantenendo inalterato il rispetto per il territorio. In questa vendemmia tardiva l'aromaticità del Sauvignon vinificato in acciaio, la morbidezza dello Chardonnay e la finezza della Turbiana si incontrano armonicamente con un risultato esclusivo. Al naso evidenzia note di frutta tropicale accompagnate a una vegetalità e mineralità che ne esaltano la finezza e l'eleganza, con un impatto molto comunicativo che induce alla salivazione stimolandone l'assaggio. Al palato è ricco con un attacco di squisita dolcezza a cui seguono acidità e sapidità in perfetto equilibrio, infine ritornano le note fruttate e minerali. Ideale sugli antipasti strutturati come crostini al foie gras e anche con primi piatti delicati ma ricchi di profumi, carni leggere e bianche e pesci con erbe aromatiche. Perfetto con formaggi affinati. Servire alla temperatura di 8° - 10° C.



Dati tecnici

Vitigni utilizzati: Turbiana, Chardonnay e Sauvignon Blanc

Composizione del terreno: calcareo – argilloso

Sistema di allevamento: Guyot e cordone speronato

Tipo di vinificazione: acciaio

Fermentazione malolattica: non svolta

Affinamento ed evoluzione: in acciaio sui lieviti fini 12 mesi seguiti da 2 mesi in bottiglia

Grado alcolico: 13,5%

Acidità totale: 6,60 g/L

Acidità volatile: 0,35 g/L

pH: 3,10

Estratto secco: 23 g/L





Rosa dei Frati

Vino Rosato

Le rive meridionali del Benaco hanno conservato da sempre la tradizione di un vino leggiadro, fresco e gentile come il Rosa dei Frati. Un rosato di alto livello capace di sorprendere per la propria semplice autorevolezza. Fresco, delicato e incisivo al contempo, è in grado di essere protagonista della tavola. Al naso evidenzia sentori di fiori di biancospino, mela verde e ciliegia selvatica. In bocca è gustoso, fresco, sapido e capace di stimolare il palato grazie alla sua vivida acidità e ai sentori di piccoli frutti rossi. La facilità di beva invita al bicchiere successivo con un atteggiamento di spensieratezza. Indicato con salumi non eccessivamente grassi, verdure fritte, funghi, insalata di pomodoro e mozzarella, paste delicate e risotti primaverili, carni bianche leggere e pesci con lavorazione più decisa. Servire alla temperatura di 8° - 10° C.



Dati tecnici

Vitigni utilizzati: Gropello, Marzemino, Sangiovese e Barbera

Composizione del terreno: calcareo, argilloso, limoso e sabbioso

Sistema di allevamento: Guyot semplice e doppio

Tipo di vinificazione: in acciaio

Fermentazione malolattica: non svolta

Affinamento ed evoluzione: in acciaio sui lieviti fini 6 mesi, seguito da 2 mesi in bottiglia

Grado alcolico: 12,5%

Acidità totale: 6,50 g/L

Acidità volatile: 0,28 g/L

pH: 3,15

Estratto secco: 20,5 g/L



Ronchedone

Vino Rosso

Nella zona dove sorgono le prime colline moreniche, si ottengono anche vini rossi di notevole spessore e potenza e il Ronchedone ne è l'assoluta dimostrazione. Fortemente desiderato dal momento in cui si è avuta la sensazione che alcune zone e alcuni microclimi erano adatti per ottenere un vino come questo. Marzemino, Sangiovese e 10% di Cabernet ne fanno un vino che non può passare inosservato. Al naso si presenta molto ricco con note di frutti rossi, mirtili macerati, sentori balsamici e di confettura.

Al palato è potente e incisivo, pulito, sapido, con una bella acidità segno del terreno benacense. Ideale abbinato alle carni rosse con preparazioni di media e lunga cottura, selvaggina, formaggi stagionati, paste ricche e zuppe.

Servire alla temperatura di 14° - 16° C.



Dati tecnici

Vitigni utilizzati: Marzemino, Sangiovese e Cabernet 10%

Composizione del terreno: calcareo - argilloso, limoso e sabbioso

Sistema di allevamento: Guyot semplice e cordone speronato

Tipo di vinificazione: macerazione in acciaio con contatto prolungato

Fermentazione malolattica: svolta

Affinamento ed evoluzione: in barrique per 14 mesi, seguito da 4 mesi in bottiglia

Grado alcolico: 14%

Acidità totale: 6,00 g/L

Acidità volatile: 0,42 g/L

pH: 3,60

Estratto secco: 36 g/L



Pietro Dal Cero

Amarone della Valpolicella Docg

Ci fu un tempo in cui i Dal Cero erano veronesi. Oggi Iginò, Gian Franco e Anna Maria tornano tra le terre orientali veronesi, luogo di nascita del padre Pietro, a cui è dedicata questa bottiglia, per ribadire la loro storia e riassaporare il vento di quei luoghi. Lo fanno con un vino emblema della produzione enologica veronese nel mondo, l'Amarone. Il colore rubino rapisce per il suo timbro e la sua intensità. La frutta è esuberante con una piacevolissima amarena che si fonde con note di cioccolato e spezie dolci. La finezza eleva la componente floreale della rosa purpurea. Note balsamiche emergono in modo più persistente, con sentori di anice stellato e mentuccia selvatica. Gli elementi terziari sono sottili e lasciano percepire piacevoli note di arabica e tabacco gentile. A tavola trova la sua massima espressione con i formaggi stagionati, le carni a lunga cottura, i brasati e la selvaggina. Servire alla temperatura di 16° - 18° C.



Dati tecnici

Vitigni utilizzati: Corvina, Corvinone e Rondinella

Composizione del terreno: calcareo, scaglia bianca e argilla

Sistema di allevamento: Guyot semplice

Tipo di vinificazione: appassimento in cassetta 4 mesi, macerazione in acciaio con contatto prolungato

Fermentazione malolattica: svolta

Affinamento e evoluzione: in barrique per 24 mesi, seguito da 12 mesi in acciaio

Grado alcolico: 16,5%

Acidità totale: 7,50 g/L

Acidità volatile: 0,65 g/L

pH: 3,60

Estratto secco: 40 g/L



Tre Filer

Vino da uve stramature dolce

La grandezza di un vino dolce si misura dalla sua capacità di rimanere in equilibrio tra dolcezza, acidità e sapidità. Il Tre Filer riesce a riassumere tutto ciò con sensazioni inaspettate. Un vino accogliente, fragrante con note di frutta secca e miele; è suadente ed emozionale e porta con sé tutto il sole dell'autunno. In bocca l'attacco è avvolgente, ma è proprio l'acidità della Turbiana a renderlo esclusivo. Incantevole con i formaggi erborinati, ma anche con pasticceria secca. Servire alla temperatura di 12° - 14° C.



Dati tecnici

Vitigni utilizzati: Turbiana, Chardonnay e Sauvignon Blanc

Composizione del terreno: calcareo - argilloso

Sistema di allevamento: Guyot doppio per la Turbiana e cordone speronato per i restanti

Tipo di vinificazione: acciaio

Fermentazione malolattica: non svolta

Affinamento ed evoluzione: 12/14 mesi in acciaio sui lieviti fini seguito da 1 anno in bottiglia

Grado alcolico: 13%

Acidità totale: 7,50 g/L

Acidità volatile: 0,65 g/L

pH: 3,20

Estratto secco: 28 g/L



I Frati

Grappa da vinaccia di Lugana

Spirito, essenza, frutto della distillazione, questa grappa nasce da nobili vinacce morbide di uve mature e prende una personalità unica, profumi delicati e sapore deciso. Secca come la vuole la tradizione, pulita, fragrante con gradevole chiusura di liquirizia e miele come solo un'attenta e scrupolosa distillazione ci regala. Netta e precisa come il vitigno d'origine: la Turbiana.

Uva della nostra terra che porta nel distillato caratteristiche uniche di morbidezza, eleganza, ma soprattutto sapidità e aromi varietali.

Un metodo di distillazione che viene dal passaggio lento, a bassa temperatura con alambicchi in rame, che garantisce all'assaggio ciò che abbiamo con fatica ottenuto in vigna. Ideale con dolci con creme delicate, biscotti di pasta frolla e frutta secca e frutta cotta.

Ottima anche a fine pasto.



Dati tecnici

Varietà delle vinacce:

Turbiana 100%

Metodo di distillazione:

discontinuo

Tipo di distillatore:

piccole caldaiette di rame

Temperatura di distillazione:

110° in vapore acqueo

Grado alcolico:

43%

Affinamento:

in acciaio inox

Invecchiamento:

minimo 24 mesi



Pietro Dal Cero

Grappa da vinaccia di Amarone

Spirito, essenza, frutto della distillazione, questa grappa nasce da nobili vinacce morbide dell'uva ricca che ha dato vita all'Amarone, da cui prende l'armonia degli aromi e la suadanza del gusto. Morbida, avvolgente, elegante e fine con note di miele di castagno, di prugna secca e liquirizia, frutto di una distillazione attenta e scrupolosa.

Dal sapore pieno e deciso come l'uva della terra di Valpolicella che porta nel distillato le caratteristiche uniche di morbidezza, eleganza, ricchezza e la concentrazione dell'appassimento sui graticci. Un metodo di distillazione che viene dal passaggio lento, a bassa temperatura con alambicchi in rame, capace di trasmettere nel bicchiere ciò che con fatica abbiamo ottenuto in vigna. Ideale con biscotteria secca, frutta secca, pralineria e frutta cotta in particolare le prugne.

Ottima anche a fine pasto.



Dati tecnici

Varietà delle vinacce:

Corvina, Corvinone

e Rondinella

Metodo di distillazione:

discontinuo

Tipo di distillatore:

piccole caldaiette di rame

Temperatura di distillazione:

110° in vapore acqueo

Grado alcolico:

43%

Affinamento:

in barrique

usate per l'Amarone

Invecchiamento:

minimo 24 mesi



Olio Extra Vergine di Oliva Italiano

Denocciolato

I nostri ulivi ci restituiscono un olio che otteniamo solo da olive raccolte rigorosamente a mano e lavorate entro 12 ore dalla raccolta. Il suo colore è giallo oro brillante, dal corpo equilibrato e dagli aromi delicati di erba fresca e frutta appena tagliata. La bassa acidità, appena dello 0.18%, è un'ulteriore indicazione di eccellente qualità e il suo carattere leggermente piccante è anch'esso un attributo positivo. Il nostro olio multivarietales combina sapientemente le caratteristiche dei diversi cultivar di oliva, arricchendosi di polifenoli preziosi, potenti antiossidanti. Per preservarne la massima qualità, utilizziamo bottiglie completamente smaltate per schermarlo dalla luce e ridurre i perossidi. L'attenzione dedicata a ogni fase del processo a filiera completamente inertizzata ci permette di offrire un olio di eccellente qualità, in cui ogni goccia racconta la nostra storia e dedizione alla tradizione olivicola.



Dati tecnici

Cultivar: Multivarietales

Tipo di uliveto: Sia coltivato che disperso

Altimetria: 200-300 mslm

Esposizione: Terreno pianeggiante in collina, con esposizione al sole durante tutta la giornata

Orientamento: Principalmente a sud

Terreno: Morenico, ricco di scheletro, con poca argilla, sabbia e limo

Età degli Olivi: 15/60 anni

Periodo di raccolta: Inizio ottobre

Sistema di raccolta: Raccolta completamente manuale, con rastrelli ed agevolatori

Lavorazione: Entro le 12 h dalla raccolta

Frangitura/molitura/estrazione: Olio denocciolato meccanicamente, a filiera completamente inertizzata.

Subito filtrato, senza pompe, con pressione di gas inerti, evitandone il riscaldamento. Successivamente viene inviato in un serbatoio, sempre inertizzato, ed imbottigliato eliminando l'aria con gas inerti, per eliminarne l'ossidazione.

Analisi Chimica:

Acidità: 0.18% - **Perossidi:** 7.32 meq/kg - **Polifenoli:** 382.20 mg/kg





*Orgogliosi
di essere stati scelti*



Az. Agr. Cà dei Frati di Dal Cero Pietro e Figli S. Ag. S.

Via Frati, 22

25019 Lugana di Sirmione (BS) - Italia

Tel. +39 030 919468 - Fax +39 030 9197072

info@cadeifrati.it

www.cadeifrati.it

