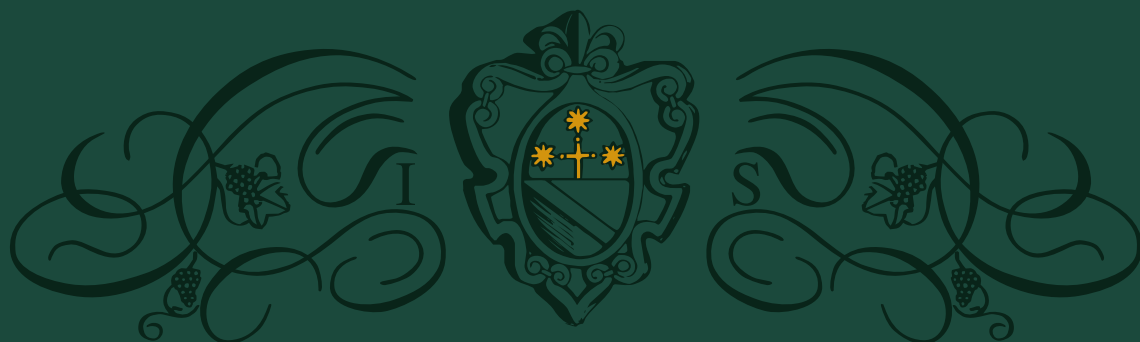




1939-2009 70 anni di vini



*Azienda Agricola
dal 1939*

Cà dei Frati[®]

Italiano

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

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

*Bevilo decenne, sarai stupefatto
della composta autorevolezza.*

*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

La famiglia, i nostri valori, la terra

L'azienda Cà dei Frati è nota sin dal 1782 come attesta un documento che riferisce "di una casa con cantina sita in Lugana nel tener di Sermion detta il luogo dei Fratti." Era il 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 ed in cantina, nel 1969, il figlio Pietro partecipa alla nascita della Doc 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 ed Anna Maria che gestiscono l'azienda con la stessa passione e determinazione. Il nuovo acquisto del vigneto Luxinum in Valpolicella rappresenta il ritorno alle origini, dove tutto ebbe inizio. Il rispetto reciproco, l'unione della famiglia, ruoli definiti e il legame al proprio territorio, sulle sponde del Lago di Garda, rappresentano il vero punto di forza della famiglia. 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 70 anni di vini.





La tradizione e la storia

Nelle culture antiche possiamo trovare spunti e ottenere conferme su ciò che vogliamo fare e su ciò che stiamo facendo.

I loro scritti possono testimoniare la vocazione e l'attitudine della terra che coltiviamo. Il più remoto documento che sancisce l'apprezzamento per la qualità dei vini della Lugana è riportato nella prima edizione del "De Naturali Vinorum" di Andrea Bacci, medico ricercatore che godeva della fiducia di Papa Sisto V, dove si scriveva che "tra Peschiera e Desenzano del Garda si producono squisiti Trebulani e una specie di vino di Candia dorato e spumeggiante". E così scopriamo che nel centro di questa zona, sulle sponde meridionali del lago di Garda, esisteva una dipendenza di un convento di Carmelitani devoti a Santa Maria del Carmine, che intrapresero l'allevamento 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.



I 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, con 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: la selva Lucana, popolata da cervi, daini e cinghiali. Oggi, grazie ad 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. La presenza del vento ha un ruolo fondamentale. Il Pelér che soffia da Riva del Garda 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 pur in un territorio prevalentemente pianeggiante. Qui coltiviamo le nostre viti.





I vini

I nostri vini nascono da un'attenta osservazione del territorio e del comportamento della vite, osservazione 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.

Per questo ogni giorno dell'anno ha un suo ruolo fondamentale e rappresenta un tassello importante per raggiungere il nostro obiettivo.

Le uve di ogni vigneto vengono vinificate separatamente al fine di poter avere una visione più chiara possibile delle espressioni del nostro "terroir".

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. Per questo motivo, a partire dal 70° anniversario, l'azienda agricola Cà dei Frati riemette in commercio una selezione di alcuni prodotti dopo cinque anni di affinamento in bottiglia. A partire dallo stesso periodo le enoteche e i ristoranti che ricoprono il ruolo di "negotian" ne curano personalmente l'affinamento. 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 contengano tutta la nostra passione e personalità.







I Frati

Lugana Doc

E' il nostro orgoglio, il vino che ha fatto conoscere e continua ad 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 e balsamiche, sentori di albicocca e mandorla. 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 una 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%

Provenienti dai vigneti: I Frati - Sirmione

San Rocco - Pozzolengo

Ronchedone - Desenzano del Garda

La Tür - Desenzano del Garda

Rovizza Alta e Massoni - Peschiera del Garda

Composizione del terreno: calcareo - argilloso

Sistema di allevamento: Guyot semplice e doppio

Sesto di impianto: 2,30 x 0,70

Resa per ettaro: 90 quintali

Tipo di vinificazione: acciaio

Malolattica: parziale 80%

Affinamento e evoluzione: in acciaio sui lieviti fini

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

Rosa dei Frati

Riviera del Garda Bresciano Doc

Le rive meridionali del Benaco hanno conservato da sempre la tradizione di un vino leggiadro, fresco e gentile come il Rosa dei Frati. Un Charetto di alto livello capace di sorprendere per la propria semplice autorevolezza. Fresco e delicato ma incisivo, è in grado di essere protagonista della tavola. Al naso evidenzia sentori di fiori di biancospino, mela verde, mandorla bianca 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.

Dati tecnici

Vitigni utilizzati: Gropello, Marzemino, Sangiovese e Barbera

Provenienti dai vigneti: I Frati - Sirmione
La Tür - Desenzano del Garda

Composizione del terreno: calcareo - argilloso, limoso e sabbioso

Sistema di allevamento: Guyot semplice e doppio

Sesto di impianto: 2,30 x 0,70

Resa per ettaro: 90 quintali

Tipo di vinificazione: in acciaio con lieve contatto macerativo

Malolattica: parziale 80% circa

Affinamento e 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





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, rose carnose 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 invaso di profumi delicati.

Ideale per le zuppe invernali, legumi e paste con sughi bianchi, carni bianche e pollame, formaggi di media stagionatura, pesce in cotture lunghe e ricche e crostacei.



Dati tecnici

Vitigni utilizzati: Turbiana 100%

Provenienti dai vigneti: I Frati - Sirmione

Ronchedone - Desenzano del Garda

Composizione del terreno: calcareo - argilloso

Sistema di allevamento: Guyot semplice e doppio

Sesto di impianto: 2,30 x 0,70

Resa per ettaro: 90 quintali

Tipo di vinificazione: inizio acciaio, completamente in barrique

Malolattica: svolta in barrique

Affinamento e evoluzione: in barrique per 10 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

Pratto

Vino Bianco

Il Pratto rappresenta una sfida che abbiamo voluto cogliere, uscendo dagli schemi convenzionali pur mantenendo inalterato il rispetto per il territorio. Una vendemmia tardiva dove abbiamo voluto unire la Turbiana allo Chardonnay e al Sauvignon Blanc. L'aromaticità del Sauvignon vinificato in acciaio, la morbidezza dello Chardonnay e la finezza del Turbiana si incontrano armonicamente in questo vino esclusivo. Al naso evidenzia note di frutta tropicale accompagnate da una vegetalità e mineralità che ne esaltano la finezza e l'eleganza. 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, 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.



Dati tecnici

Vitigni utilizzati: Turbiana, Chardonnay e Sauvignon Blanc

Provenienti dai vigneti: I Frati - Sirmione Ronchedone - Desenzano del Garda

Composizione del terreno: calcareo - argilloso

Sistema di allevamento: Guyot e cordone speronato

Sesto di impianto: 2,30 x 0,70

Resa per ettaro: 80 quintali

Tipo di vinificazione: Turbiana e Chardonnay inizio in acciaio e completamento in barrique; Sauvignon Blanc in acciaio

Malolattica: svolta in barrique su Turbiana e Chardonnay, non svolta sul Sauvignon Blanc

Affinamento e evoluzione: 12 mesi in barrique per Turbiana e Chardonnay, acciaio per Sauvignon Blanc, seguito da 6 mesi in bottiglia.

Grado alcolico: 13,5%

Acidità totale: 6,60 g/L

Acidità volatile: 0,35 g/L

pH: 3,10

Estratto secco: 21,5 g/L





Rosé Cuvée dei Frati

Brut Spumante di Qualità 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 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 stoffa di questo spumante rosè.

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' adatto 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°.



Dati tecnici

Vitigni utilizzati: Groppello, Marzemino, Sangiovese e Barbera

Provenienti dai vigneti:

La Tur - Desenzano del Garda

Composizione del terreno: calcareo - argilloso, limoso e sabbioso

Sistema di allevamento: Guyot semplice

Sesto di impianto: 2,30 x 0,70

Resa per ettaro: 90 quintali

Tipo di vinificazione: in acciaio con lieve contatto macerativo

Malolattica: non svolta

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

Grado alcolico: 13%

Acidità totale: 6,50 g/L

Acidità volatile: 0,28 g/L

pH: 3,10

Estratto secco: 20,5 g/L

Cuvée dei Frati

Brut Spumante di Qualità 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 almeno 24 mesi lo spumante prende vita in espressioni di grande finezza. Perlage fine e continuo, colore giallo oro con riflessi verdi è come ci appare al bicchiere. Al naso è fragrante, con note biscottate e di nocciola, fieno e tabacco stagionato. La carbonica setosa e cremosa fa spazio all'acidità che stimola la salivazione facendo ritornare le note biscottate e di nocciola.

Ideale per l'aperitivo ma anche a tutto pasto è capace di manifestare tutta la versatilità di un metodo classico. Ottimo sul pesce d'acqua dolce, durante l'intera libagione, sui pollami, carni bianche fredde e insalate estive.

Sposa con successo un parmigiano di livello.

Dati tecnici

Vitigni utilizzati: Turbiana e Chardonnay

Provenienti dai vigneti: I Frati - Sirmione
Ronchedone - Desenzano del Garda

Composizione del terreno: calcareo - argilloso

Sistema di allevamento: Guyot semplice e doppio

Sesto di impianto: 2,30 x 0,70

Resa per ettaro: 90 quintali

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

Malolattica: svolta parte in acciaio e parte in barrique

Affinamento e evoluzione: 24 mesi minimo 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: 20,2 g/L



Tre Filer

Vino 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. Novanta giorni in fruttaiolo per Turbiana, Chardonnay e Sauvignon per concentrare tutte le sostanze dell'uva, acidità compresa, per poi riposare un anno in piccole botti di rovere. 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, lasciando il palato asciutto pur consentendo alle sostanze zuccherine di svolgere il loro compito fino in fondo. Incantevole con i formaggi erborinati ma anche con la pasticceria secca a base di pasta sfoglia e crostate di creme.



Dati tecnici

Vitigni utilizzati: Turbiana, Chardonnay e Sauvignon Blanc

Provenienti dai vigneti: I Frati - Sirmione Ronchedone - Desenzano del Garda

Composizione del terreno: calcareo - argilloso

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

Sesto di impianto: 2,30 x 0,70

Resa per ettaro: 80 quintali

Tipo di vinificazione: appassimento delle uve su graticci per 90 giorni, inizio fermentazione in acciaio, completamento in barrique

Malolattica: svolta in barrique

Affinamento e evoluzione: 12/14 mesi in barrique seguito da un 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



Ronchedone

Vino Rosso

Il lago di Garda, nella sua parte meridionale, è ben conosciuto per l'alta vocazione ai vini provenienti da uve a bacca bianca.

Nella zona ove sorgono le prime colline moreniche, si ottengono anche vini rossi di notevole spessore e potenza ed il Ronchedone ne è l'assoluta dimostrazione.

Fortemente desiderato dal momento in cui si è avuta la sensazione che alcune zone e microclimi erano le più adatte per ottenere un vino come questo. Marzemino, Sangiovese e 10% di Cabernet ne fanno un vino che non può passare inosservato. Naso molto ricco che presenta note di frutti rossi, mirilli macerati, marasca sotto spirito, sentori balsamici e di confettura. Al palato è potente ed incisivo, pulito, sapido, con una bella acidità segno del terreno benacense. Ideale abbinato alle carni rosse con preparazioni di media e lunga cottura, selvaggina di penna e pelo, formaggi stagionati, paste ricche e zuppe con carne.

Dati tecnici

Vitigni utilizzati: Marzemino, Sangiovese e Cabernet 10%

Provenienti dai vigneti:

Ronchedone - Desenzano del Garda

La Tür - Desenzano del Garda

Composizione del terreno: calcareo - argilloso, limoso e sabbioso

Sistema di allevamento: Guyot semplice e cordone speronato

Sesto di impianto: 2,30 x 0,70

Resa per ettaro: 80 quintali

Tipo di vinificazione: macerazione in acciaio con contatto prolungato

Malolattica: svolta in barrique

Affinamento e evoluzione: in barrique per 14 mesi, seguito da 10 mesi in bottiglia

Grado alcolico: 14,5%

Acidità totale: 6,0 g/L

Acidità volatile: 0,42 g/L

pH: 3,60

Estratto secco: 36 g/L





Pietro Dal Cero

Amarone della Valpolicella Doc

Ci fu un tempo in cui i Dal Cero erano veronesi. Oggi Igino, Gian Franco e Anna Maria tornano tra le terre orientali veronesi, terra 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 e la rosa purpurea. Note balsamiche emergono sempre più convintamente, con note 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.



Dati tecnici

Vitigni utilizzati: Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina

Provenienti dai vigneti:

Luxinum - Pian di Castagnè

Composizione del terreno: calcareo, scaglia bianca e argilla

Sistema di allevamento: Guyot semplice

Sesto di impianto: 2,20 x 0,70

Resa per ettaro: 70 quintali

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

Malolattica: svolta

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

Grado alcolico: 17%

Acidità totale: 7,5 g/L

Acidità volatile: 0,80 g/L

pH: 3,60

Estratto secco: 40 g/L

Grappa dei Frati

Vitigno Turbiana

Spirito, essenza, frutto della distillazione; da nobili vinacce morbide di uve mature 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, morbidezza, eleganza, ma soprattutto sapidità e aromi varietali.

Un metodo di distillazione che ci viene dal passaggio lento, a bassa temperatura con alambicchi in rame, che ci garantisce di trasmettere all'assaggio ciò che abbiamo con fatica ottenuto in vigna.

Trova gli amici di una serata, dolci con creme delicate, biscotti di pasta frolla e frutta secca, frutta cotta in particolare le prugne e accompagna le conversazioni di 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





1939-2009 70 anni di vini



Azienda Agricola
dal 1939

Cà dei Frati®



Az. Agr. Cà dei Frati di Dal Cero Pietro e Figli s.ag.s., Vitivinicoltori
Via Frati, 22 - 25019 Lugana di Sirmione (uscita A4 Sirmione) - Brescia - Italia
Tel. +39 030 919468 - Fax +39 030 9197072

info@cadeifrati.it
www.cadeifrati.it

