



LE FRAGHE

AZIENDA AGRICOLA

30 ettari di vigneto sulle colline dell'entroterra del Lago di Garda. Pur essendo molto vicini al lago, il clima risente dei venti freddi che soffiano da nord al mattino rendendo questo territorio molto particolare. I miei vini hanno una forte impronta che deriva dalle particolari condizioni climatiche. Ho cominciato a vinificare nel 1984 puntando molto sulle uve del territorio, Corvina, Rondinella e Garganega. Vinifico solo le mie uve e produco vini che sono il frutto di ciò che ho sperimentato in questi anni. Il Bardolino nasce da un uvaggio di varie uve che ho via via provato fino a trovare la "ricetta" che più si addice ai miei vigneti: tanta Corvina (80%) e Rondinella per la parte rimanente senza altre uve. Questo è il meglio che restituisce la mia terra. L'azienda è in conduzione biologica dal 2009.

LE FRAGHE



The 30-hectare estate lies in the hills not far from Lake Garda. Although near the lake, the area is influenced by the cold winds blowing down in the morning from the north, giving the growing area a distinctive climate, and my wines reflect very strongly these unique weather conditions. I began producing wines in 1984, focusing on the local indigenous grape varieties, corvina, rondinella, and garganega. I make wine only from my own grapes, and my wines reflect my own experiments and research over the years. Bardolino is a blend of varieties that I have gradually adjusted until I found the "recipe" that was perfect for my vineyards: 80% corvina and the rest rondinella, without using any other grapes. This then is the finest that my land yields. Since 2009 I have managed my vineyards according to the principles of organic sustained viticulture.

Matilde Poggi

LE FRAGHE BARDOLINO

UVE - *GRAPES*:

ZONA DI PRODUZIONE - *GROWING AREA*:

SISTEMA DI ALLEVAMENTO - *TRAINING METHOD*:

RESA PER ETTARO - *YIELD PER HECTARE*:

DENSITA' D'IMPIANTO - *PLANTING DENSITY*:

TEMPERATURA DI SERVIZIO - *SERVING TEMPERATURE*: 8-10 °C

Corvina e Rondinella

Veneto - Comuni di Affi e Cavaion Veronese

Guyot

90 q.li/Ha

5000 ceppi/Ha

SCHEDA TECNICA

Le due uve, Corvina e Rondinella, vengono vinificate separatamente. La macerazione dura in media 7-8 giorni. Una volta svinato si attende lo svolgimento totale della fermentazione malolattica, che di solito avviene entro il mese successivo, quindi il vino viene posto in serbatoi di acciaio fino alla primavera, periodo in cui viene messo in bottiglia.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Il colore si presenta di un rosso rubino, non eccessivamente intenso, con riflessi violacei.

La complessità aromatica di questo vino nasce da un perfetto mix tra i sentori fruttati dell'amarena e dei mirtilli, e i sentori speziati della cannella e del pepe nero. Il segno distintivo di questo vino è sicuramente l'eleganza che si percepisce al palato. Benché si tratti di un vino rosso d'annata, si distingue infatti per la sua morbida struttura tannica e il suo perfetto equilibrio tra l'acidità non troppo pronunciata e la sua sapidità, tipica di questo territorio. Persistente in bocca, presenta inoltre un buon corpo.

SCHEDA ABBINAMENTI

Ottimo in abbinamento con piatti di carni bianche e rosse dai sapori delicati e con formaggi non stagionati.

TECHNICAL INFORMATION

The two grape varieties, Corvina and Rondinella, are vinified separately. The maceration lasts some 7-8 days. After the wine is drawn off, it goes through malolactic fermentation, which usually occurs in the following month, then the wine goes to stainless steel tanks, where it rests until spring, when it is bottled.

SENSORY INFORMATION

Le Fraghe Bardolino appears a purple-tinged ruby red of medium intensity. Its rich, complex bouquet is the result of a perfect blend of fruity essences such as sweet-sour cherry and blueberry, and spicy nuances of cinnamon and black pepper. The distinctive hallmark of this wine is without a doubt the elegance that one experiences on the palate. Although this is a standard-label wine for near-term enjoyment, it displays a remarkably soft suite of tannins and a lovely balance between a judicious acidity and full, savoury flavours, characteristic of wines of this area. Nicely full bodies, it lingers long on the finish.

SERVING SUGGESTION

Delicious as an accompaniment to light meats and delicate-flavoured red meats, as well as young cheeses.



BROL GRANDE BARDOLINO CLASSICO

UVE - *GRAPES*:

ZONA DI PRODUZIONE - *GROWING AREA*:

SISTEMA DI ALLEVAMENTO - *TRAINING METHOD*:

RESA PER ETTARO - *YIELD PER HECTARE*:

DENSITA' D'IMPIANTO - *PLANTING DENSITY*:

TEMPERATURA DI SERVIZIO - *SERVING TEMPERATURE*: 15 °C

Corvina e Rondinella

Veneto - Comune di Affi, Vigneto Brol Grande

Guyot

90 q.li/Ha

5000 ceppi/Ha

SCHEDA TECNICA

Questo vino è stato prodotto per la prima volta nel 2011. Le due uve, Corvina e Rondinella, vengono vinificate separatamente. La macerazione dura in media 7-8 giorni, ovvero non viene protratta oltre la fine della fermentazione alcolica. La lavorazione del cappello, che viene effettuata giornalmente, consiste in un delestage al mattino e un rimontaggio alla sera. Una volta svinato si attende lo svolgimento totale della fermentazione malolattica, che di solito avviene entro il mese successivo, quindi il vino viene posto in tino di legno da 25 hl per circa 12 mesi. L'imbottigliamento è stato fatto ad aprile 2013.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Il colore si presenta di un rosso rubino, non eccessivamente intenso. La complessità aromatica di questo vino nasce da un perfetto mix tra i sentori fruttati dell'amarena, e i sentori speziati della cannella e del pepe nero. Il passaggio in legno ha aiutato l'evoluzione di questo vino che non presenta quella freschezza del Bardolino d'annata ma si presenta più ampio e profondo. I tannini sono morbidi ed ha una grande eleganza. Il finale si caratterizza per la spidità, tipica del territorio.

SCHEDA ABBINAMENTI

Ottimo in abbinamento con piatti di carni bianche e rosse dai sapori delicati.

TECHNICAL INFORMATION

The two grapes, Corvina and Rondinella, are vinified separately. Maceration lasts on average 7-8 days, i.e. not beyond the end of the alcoholic fermentation. Délestage is carried out every morning and the wine is pumped over the cap every evening. Once devatted, the wine undergoes a complete malolactic fermentation, which usually takes place within the next month. The wine is then placed in 40 hectoliter wooden vats for about 8 months.

SENSORY INFORMATION

The wine's color is ruby red, but not excessively deep. On the nose there are clear hints of cherry and wild berries - particularly blueberries and redcurrants - that blend perfectly with the balsamic and floral notes which emerge later. The wine's finesse is enhanced by the final notes of spicy black pepper. On the palate it displays remarkable elegance, resulting from soft tannins and good balancing acidity. On the finish you find the same fruity and spicy sensations as perceived on the nose. Good body and a very quaffable style.

SERVING SUGGESTION

Excellent with red meats or cheeses that are not too mature.



RODON BARDOLINO CHIARETTO

UVE - *GRAPES*:

ZONA DI PRODUZIONE - *GROWING AREA*:

SISTEMA DI ALLEVAMENTO - *TRAINING METHOD*:

RESA PER ETTARO - *YIELD PER HECTARE*:

DENSITA' D'IMPIANTO - *PLANTING DENSITY*:

TEMPERATURA DI SERVIZIO - *SERVING TEMPERATURE*:

Corvina e Rondinella

Veneto - Comuni di Affi e Cavaion Veronese

Guyot

90 q.li/Ha

5000 ceppi/Ha

8-10 °C

SCHEDA TECNICA

Le due uve, Corvina e Rondinella, vengono vinificate separatamente. La macerazione del mosto con le bucce viene effettuata a bassa temperatura ed ha una durata di circa 6-8 ore, cosicché il colore estratto sia il più possibile vivace e giustamente intenso. Il mosto ottenuto viene fatto fermentare in bianco ad una temperatura controllata di 17°C. Terminata la fermentazione il vino viene posto in serbatoi di acciaio da 50 HL mantenendolo sulle fecce fini fino a primavera, quando viene messo in bottiglia.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Di colore rosso cerasuolo con intensi riflessi violacei, il vino si presenta al naso con un'elegante complessità di aromi freschi e fragranti; le prime ad apparire sono le avvolgenti noti floreali della rosa canina, emergono poi i sentori fruttati delle fragoline di bosco e ribes, che vanno a chiudere un gradevolissimo quadro olfattivo. L'immediata freschezza e un buon corpo sono il risultato di un perfetto equilibrio tra la spiccata sapidità/mineralità, caratteristica distintiva di questo terroir, e la sua struttura acida e tannica. La persistenza in bocca è molto lunga e conferma le note avvertite al naso.

SCHEDA ABBINAMENTI

E' un vino adatto da tutto pasto in abbinamento ad antipasti, piatti di carni bianche dai sapori delicati, zuppe a base di pesce di mare o di lago, uova e formaggi freschi. Particolarmente indicato per i piatti della cucina estiva a base di pomodoro fresco

TECHNICAL INFORMATION

The two grape varieties, Corvina and Rondinella, are vinified separately. They are given a cool-temperature, 6-8 hour maceration on the skins, which extracts just enough colour to give a lively, medium-bodied hue to the juice. The must then ferments at a cool 17°C. The finished wine matures on the fine lees in 50hl stainless steel tanks until the following spring, when it is bottled.

SENSORY INFORMATION

Cherry red with rich purple highlights, Rodon boasts a complex mosaic of well-defined, very fragrant aromas. Seductive notes of wild rose are the first to emerge, followed by nuances of wild strawberry and redcurrant that linger and complete an elegant bouquet. The palate displays an emphatic crispness and full body, the happy result of a perfect balance between ultra-savoury flavours and a tasty minerality, characteristics that are classic to this terroir, and excellent supporting tannins and acidity. The finish is notably lengthy, and nicely mirrors the aromas offered by the nose.

SERVING SUGGESTION

Rodon can be enjoyed throughout the meal, in particular with antipasti, light and delicately-flavoured meats, a wide range of fish soups, eggs, and young cheeses.



CAMPORENGO GARGANEGA VENETO

UVE - *GRAPES*:

ZONA DI PRODUZIONE - *GROWING AREA*:

SISTEMA DI ALLEVAMENTO - *TRAINING METHOD*:

RESA PER ETTARO - *YIELD PER HECTARE*:

DENSITA' D'IMPIANTO - *PLANTING DENSITY*:

TEMPERATURA DI SERVIZIO - *SERVING TEMPERATURE*:

Garganega

Veneto - Comune di Cavaion Veronese

Cordone speronato - *Spurred cordon*

90 q.li/Ha

5000 ceppi/Ha

8-10 °C

SCHEDA TECNICA

L'uva viene pressata intera senza diraspatura. La fermentazione avviene in serbatoi di acciaio ad una temperatura controllata di 17°C. Terminata la fermentazione, il vino viene posto in serbatoi di acciaio da 50 HL mantenendolo sulle fecce fini fino a primavera, quando viene messo in bottiglia.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Di colore giallo paglierino è caratterizzato da un gradevole complesso aromatico derivante dal raffinato equilibrio tra le note floreali di acacia e mimosa, e le intense note fruttate della pesca e della mela. In chiusura si possono avvertire anche le note di peperone verde.

Al palato il vino si presenta con una notevole armonia gustativa, una lunga persistenza ed una buona compostità. Colpisce in particolare il retrogusto, in cui persistono le eleganti note profumate, colte al naso.

SCHEDA ABBINAMENTI

Questo vino si accompagna piacevolmente a primi piatti con ortaggi di stagione, al pesce di mare quali crostacei e molluschi, o di lago.

TECHNICAL INFORMATION

The whole clusters are placed in the press, with no de-stalking, and the free-run must amounts to only 55%. After a fermentation at 17°C in stainless steel, the wine rests on the fine lees in 50hl steel tanks until the following spring, when it is bottled.

SENSORY INFORMATION

Showing straw yellow, Camporengo Garganega releases an appealing, elegantly balanced bouquet composed of floral essences of acacia and mimosa over a background of rich peach and apple, and concludes with nuances of pungent green pepper. The palate is notable for its full body, excellent progression, and overall harmony. The finish compels attention for its elegant continuance of aromas introduced on the nose.

SERVING SUGGESTION

Camporengo Garganega is delicious with first courses of seasonal vegetables, and fresh or salt water fish and shellfish



QUAIARE CABERNET VENETO

UVE - *GRAPES*:

ZONA DI PRODUZIONE - *GROWING AREA*:

SISTEMA DI ALLEVAMENTO - *TRAINING METHOD*:

RESA PER ETTARO - *YIELD PER HECTARE*:

DENSITA' D'IMPIANTO - *PLANTING DENSITY*:

TEMPERATURA DI SERVIZIO - *SERVING TEMPERATURE*:

Cabernet Sauvignon (70%) - Cabernet Franc (30%)

Veneto - Comune di Cavaion Veronese

Cordone speronato - *Spurred cordon*

65 q.li/Ha

5000 ceppi/Ha

15-16 °C

SCHEDA TECNICA

La macerazione, che avviene in tini di legno da 40 HL, ha una durata di circa venti di giorni. Terminata la fermentazione malolattica il vino viene sottoposto ad un paio di travasi e quindi posto a maturare in tini di rovere da 25 HL per 24 mesi, al termine dei quali viene imbottigliato.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Di colore rosso intenso, tende al granato con l'invecchiamento.

Al naso si rivela elegante ed intenso, con una complessità aromatica data dal connubio tra le noti floreali della violetta e quelle fruttate dell'amarena e del mirtillo sotto spirito. Il quadro organolettico è ulteriormente esaltato dalle note speziate di vaniglia e liquirizia, che compaiono nel finale.

E' un vino di grande struttura e complessità; presenta un'equilibrata e morbida componente tannica, ben supportata da una corretta componente acidica ed una buona mineralità. Il retrogusto è persistente e vi si possono riconoscere le noti avvertite a naso.

SCHEDA ABBINAMENTI

Si accompagna con gusto alle carni rosse grigliate o arrostiti a base di selvaggina nobile, formaggi stagionati.

TECHNICAL INFORMATION

The must is given a maceration on the skins for some 20 days in 40hl steel tanks. After the malolactic fermentation, the wine is racked twice and the matures for 24 months in 25hl oak casks, after which it is bottled.

SENSORY INFORMATION

Introducing this wine is a deep, intense red, which shades into garnet with ageing. The nose offers an elegant array of complex aromatics, the result of a marriage between floral notes of violets and fruity impressions of morello cherry and bottled blueberries. Closing the medley are subtle nuances of vanilla and liquorice, which further enrich the sensory experience. This Cabernet Sauvignon boasts notable structure and richness, plus judicious, dense-woven tannins well balanced by a measured acidity and an appealing mineral edge. The finish is quite long, and is marked by the aromas already met on the nose.

SERVING SUGGESTIONS

Delicious with roasts and grilled game, as well as with aged cheeses.





Dal 2008 ho scelto di imbottigliare alcuni vini con la capsula a vite. Volevo preservare al massimo la freschezza dei miei vini soprattutto del Chiaretto e del Camporengo che, essendo rosato e bianco, venivano valorizzati dalle note fresche e fruttate. Questo tappo è quello che mi ha convinto di più impedendo certe evoluzioni che in questi vini non apprezzavo.

Sulle capsule trovate il marchio della FIVI. La Fivi è la federazione che rappresenta i vignaioli indipendenti che seguono in proprio tutta la filiera: coltivano i loro vigneti, vinificano la loro uva, imbottigliano i loro vini che vendono direttamente.



Since 2008 I have been bottling some of my wines under a screw-cap. My goal was to preserve to the fullest the freshness of my wines, in particular Chiaretto and Camporengo, wines whose fresh, fruity qualities I especially want to maintain unaltered. I was convinced that this type of closure is best at preventing, in certain wines, ageing characteristics that I did not find positive. Experience thus far allows me to say that I was not mistaken. On the capsules of my wine bottles you will find the FIVI logo. FIVI (Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti) is the association that represents winegrowers who directly perform every single step in the production of a wine: they grow their own grapes, vinify the grapes, bottle their wines and then sell them directly.



AGRITURISMO

A partire da settembre 2011 è possibile alloggiare in azienda. Da un'attenta ristrutturazione di una porzione di casa al primo piano, abbiamo ricavato due appartamenti bilocali per 2-4 persone. Sono composti da una camera da letto e un soggiorno con angolo cucina completamente attrezzata con forno e lavastoviglie. Gli appartamenti dispongono di uno spazio esterno dedicato. Considerata la posizione dell'azienda, sono ideale punto di appoggio per soggiorni di vacanza sul Lago di Garda. Sono molto comodi anche per una clientela di lavoro che necessiti di raggiungere in poco tempo Verona (15 min dalla fiera di Verona). Gli appartamenti sono affittabili per soggiorni di minimo due notti. Biancheria letto e bagno fornita.

Appartamento Corvina: 46 m²

Appartamento Rondinella: 37 m²



AGRITURISMO

Beginning in September 2011, guests may stay at the winery. A meticulous re-structuring of a first-floor part of the residence has given us two separate 2-room apartments for 2-4 persons. They have a bedroom and a living room with a completely-equipped kitchen nook, as well as a private outdoor space. Considering the location of the winery, they are ideal for a vacation on Lake Garda. They are also quite comfortable for customers who need to work and to get to Verona quickly (just 15 minutes from the Fiera di Verona).

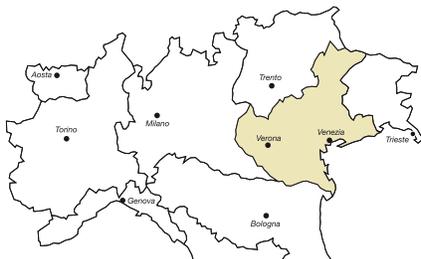
The apartments have a minimum reservation period of two nights. Bed and bath linens are inclusive.

Appartamento Corvina: 46 sq.mt

Appartamento Rondinella: 37 sq.mt



IL VENETO IN ITALIA



CAVAION VERONESE E IL LAGO DI GARDA IN VENETO



N45°32.729' E010°47.592'

AZIENDA AGRICOLA
LE FRAGHE

località Colombara - 37010 Cavaion Veronese (VR)

tel. 045 7236832 fax 045 6260183

www.fraghe.it - info@fraghe.it