

FRADÉ[®]

vignaioli bio





Il nome Fradé, che in dialetto oltrepadano significa “fratelli” è anche l’acronimo derivato delle parti iniziali dei nomi propri, FRancesco e Federico (DEde), giovani vignaioli dell’Oltrepò Pavese.

Fradé nasce dalla volontà dei fratelli Francesco e Federico Piaggi di ottenere vini genuini ed eccellenti seguendo i dettami dell’agricoltura biologica, utilizzando solo sostanze naturali per la difesa e il nutrimento dei loro vigneti in Borgo Priolo. L’azienda è situata in un’ottima posizione produttiva con un’estensione di circa 9 ettari di vigneti ove sono presenti uve Chardonnay, Sauvignon, Riesling, Pinot Nero, Barbera, Croatina, Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc. La produzione si attesta attorno alle 20.000 bottiglie. L’Azienda è a conduzione familiare nel senso migliore del termine, dove tutto è seguito in prima persona con amore ed esperienza: tutte le fasi, dal lavoro nei campi alla trasformazione e alla vendita.

Dalle vigne è richiesta una produzione limitata in modo che le piante non siano stressate e che i vini ottenuti dalle loro uve siano generosi, autentici ed energici. La viticoltura è rigorosamente biologica e certificata; consente di produrre uve di alta qualità raccolte a mano in cassetta e grappoli di selezione, in base alle curve di maturazione che avvengono in un particolare microclima all’interno della tenuta Boffenisio nell’Oltrepò Pavese. E’ infatti importantissimo far arrivare in cantina uve perfettamente integre e al giusto grado di maturazione.

La vinificazione delle nostre uve ed il successivo affinamento vengono seguite dal nostro enologo laureato alla prestigiosa università di Milano con anni di esperienza in prestigiose cantine italiane. Tutte le operazioni avvengono in una moderna cantina dotata di ogni attrezzatura, e i vini sono affinati in botti di legno pregiato, sapientemente dimensionate. Gli spumanti metodo classico lievitano e si evolvono nel buio di una stanza a temperatura controllata.

I Fradé dicono: "Siamo cresciuti tra i campi ma la prima volta che vedemmo Boffenisio fummo presi da una sensazione di calore e inebriati dai profumi. Era primavera inoltrata, i vigneti sembravano un tappeto verde steso nella conca naturale e i boschi ne coronavano le pendici come a proteggere l’antico frutto. Ci ritornammo d’autunno, il verde lasciava il posto ai colori ossidati in una tavolozza di colori bruni, rossi e gialli e i profumi erano mutati, stabilizzati. Poi ancora tra una coltre di candida e silenziosa neve, poi tra le fioriture e i profumi di primavera, poi il sogno si avverò, in questi luoghi di bellezza senza tregua".

NELMENTRE

VINO SPUMANTE BRUT



METODO MARTINOTTI

VINIFICAZIONE

Solo le prime fasi di mosto ottenuto dalla pressatura soffice sono destinate alla base spumante. Segue la decantazione statica a freddo, il travaso e la prima fermentazione a temperatura controllata. La rifermentazione in autoclave avviene nella primavera successiva alla vendemmia e garantisce la formazione dellebollicine.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Paglierino chiaro, limpido e con buona formazione di spuma. Al naso è fresco con note floreali e richiami alla frutta gialla. Pieno ed armonico al palato con giusto equilibrio acidulo.

ABBINAMENTI

Lo spumante "nelmentre" è ottimo come aperitivo e per accompagnare gli antipasti, risotti e piatti a base di pesce. Si abbina a tutto pasto.

VITIGNO

Chardonnay

ZONA DI PRODUZIONE

Provincia di Pavia

COLTIVAZIONE

Biologica certificata

ALTITUDINE

250-350 mt

ESPOSIZIONE

Nord-Est / Sud-Est

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Origine marina, marna calcarea, argilloso, limoso-argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

RACCOLTA

A mano in cassetta

DENSITA' IMPIANTO

4.500 ceppi/ha

PRODUZIONE

7.000 kg/ha

GRADO ALCOLICO

12,5% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8° - 10°C

Agricoltura Italia



bioagricert

ORGANISMO DI CONTROLLO
AUTORIZZATO DAL MIPAAFT
IT BIO 007

OPERATORE CONTROLLATO
N° 1521



SCATOLE

6 Bottiglie da 75 cl



Evitare gli sbalzi di temperatura eccessivi, non esporre alla luce diretta del sole, conservare al fresco ed al riparo dalla luce.

FRADÉ

Località Boffenisisio, 3 • 27040 • Borgo Priolo (PV) Italia

info@fradewine.it • www.fradewine.it

FAGÒT - BIANCO

PROVINCIA DI PAVIA



Indicazione Geografica Tipica

VINIFICAZIONE

Le uve mature vengono raccolte fresche e subito lavorate. La pressatura soffice separa le bucce dal mosto che viene illimpidito con decantazione statica e messo a fermentare a temperatura controllata. Il vino nuovo, a fine fermentazione viene travasato e conservato in recipienti di acciaio per tutto l'inverno in attesa delle filtrazioni di pre-imbottigliamento.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Vino dal colore giallo paglierino con profumi molto intensi e fini di frutta esotica, mela e banana. Al palato ha buon equilibrio tra freschezza e morbidezza con persistenza aromatica di grande eleganza. Di buona struttura e sapidità.

ABBINAMENTI

Il "fagòt" esprime tutte le proprie qualità e tutta la spiccata personalità abbinato ai risotti alle erbe, ai piatti a base di verdure e a tutti i piatti a base di pesce, crostacei e molluschi. Ottimo anche per aperitivi.

VITIGNO

Chardonnay, Viognier

ZONA DI PRODUZIONE

Provincia di Pavia

COLTIVAZIONE

Biologica certificata

ALTITUDINE

250-300 mt

ESPOSIZIONE

Nord-Est / Sud-Est

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Origine marina, marna calcarea, argilloso, limoso-argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

RACCOLTA

A mano in cassetta

DENSITA' IMPIANTO

4.500 ceppi/ha

PRODUZIONE

7.000 kg/ha

AFFINAMENTO

4 mesi in acciaio e 3 mesi in bottiglia

GRADO ALCOLICO

13,5% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8° - 15°C

Agricoltura Italia



bioagricert

ORGANISMO DI CONTROLLO
AUTORIZZATO DAL MIPAAFT
IT BIO 007

OPERATORE CONTROLLATO
N° 1521



SCATOLE

6 Bottiglie da 75 cl



Evitare gli sbalzi di temperatura eccessivi, non esporre alla luce diretta del sole, conservare al fresco ed al riparo dalla luce.

FRADÉ

Località Boffenisisio, 3 • 27040 • Borgo Priolo (PV) Italia

info@fradewine.it • www.fradewine.it

SAUVIGNON

PROVINCIA DI PAVIA



Indicazione Geografica Tipica

VINIFICAZIONE

Le uve mature vengono raccolte fresche e subito lavorate. La pressatura soffice separa le bucce dal mosto che viene illimpidito con decantazione statica e messo a fermentare a temperatura controllata. Il vino nuovo, a fine fermentazione viene travasato e conservato in recipienti di acciaio per tutto l'inverno in attesa delle filtrazioni primaverili di pre-imbottigliamento.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Giallo paglierino tendente al dorato, profumi intensi e caratteristici di frutta esotica, fiori gialli, foglia di pomodoro. Al palato è asciutto, caldo, armonico con buona morbidezza data dal grado alcolico elevato. Sapido, corposo ed elegante dimostra tutta la potenza e le caratteristiche di cui può godere il vigneto.

ABBINAMENTI

È ideale per accompagnare verdure, creme, vellutate, zuppe di verdure e insalate, in ottimo abbinamento con l'asparago. Si abbina con formaggi freschi, crostacei, carpacci di pesce.

VITIGNO

Sauvignon

ZONA DI PRODUZIONE

Provincia di Pavia

COLTIVAZIONE

Biologica certificata

ALTITUDINE

300 mt

ESPOSIZIONE

Nord-Est

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Origine marina, marna calcarea, argilloso, limoso-argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

RACCOLTA

A mano in cassetta

DENSITA' IMPIANTO

4.500 ceppi/ha

PRODUZIONE

5.500 kg/ha

AFFINAMENTO

6 mesi in acciaio e 6 mesi in bottiglia

GRADO ALCOLICO

13,5% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8° - 15°C

Agricoltura Italia



bioagricert

ORGANISMO DI CONTROLLO
AUTORIZZATO DAL MIPAAFT
IT BIO 007

OPERATORE CONTROLLATO
N° 1521



SCATOLE

6 Bottiglie da 75 cl



Evitare gli sbalzi di temperatura eccessivi,
non esporre alla luce diretta del sole,
conservare al fresco ed al riparo dalla luce.

FRADÉ

Località Boffenisio, 3 • 27040 • Borgo Priolo (PV) Italia

info@fradewine.it • www.fradewine.it

PINOT NERO

PROVINCIA DI PAVIA



Indicazione Geografica Tipica

VINIFICAZIONE

Una accurata cernita delle uve precede la vendemmia manuale, segue la diraspatura e la pigiatura soffice. La fermentazione in presenza di vinacce si protrae fino al raggiungimento della giusta estrazione dei polifenoli. Dopo la svinatura il vino termina la fermentazione alcolica in acciaio e successivamente svolgerà la fermentazione malolattica. I successivi travasi da ottobre a marzo favoriscono la decantazione delle fecce.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il vino ha un colore rosso rubino intenso, con riflessi porpora al calice. Al naso è fruttato, con ricordi di more, di ciliegie e di mirtili, completati da sfumature floreali di violetta e da sottili note mentolate. Al palato è fresco, leggermente tannico e di medio corpo.

ABBINAMENTI

Il Pinot Nero si abbina alla perfezione a piatti a base di carne, anatra arrosto o agnello, formaggi, risotti, piatti a base di funghi o a base di tartufo. Ottimo anche per accompagnare zuppe di pesce.

VITIGNO

Pinot Nero

ZONA DI PRODUZIONE

Provincia di Pavia

COLTIVAZIONE

Biologica certificata

ALTITUDINE

330 mt

ESPOSIZIONE

Nord - Nord Ovest

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Origine marina, marna calcarea, argilloso, limoso-argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

RACCOLTA

A mano in cassetta

DENSITA' IMPIANTO

4.500 ceppi/ha

PRODUZIONE

6.000 kg/ha

AFFINAMENTO

6 mesi in acciaio e 6 mesi in bottiglia

GRADO ALCOLICO

13,5% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18° - 20°C

Agricoltura Italia



bioagricert

ORGANISMO DI CONTROLLO
AUTORIZZATO DAL MIPAAFT
IT BIO 007
OPERATORE CONTROLLATO
N° 1521



SCATOLE

6 Bottiglie da 75 cl



Evitare gli sbalzi di temperatura eccessivi, non esporre alla luce diretta del sole, conservare al fresco ed al riparo dalla luce.

FRADÉ

Località Boffenisisio, 3 • 27040 • Borgo Priolo (PV) Italia

info@fradewine.it • www.fradewine.it

BARBERA

PROVINCIA DI PAVIA



Indicazione Geografica Tipica

VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte quando raggiungono la loro piena maturazione e vengono immediatamente lavorate. Alla diraspapigiatura segue la fermentazione sulle bucce che si protrae fino alla giusta estrazione dei polifenoli e degli aromi. Dopo la svinatura il vino nuovo riposa in recipienti di acciaio fino alla primavera successiva quando viene messo in bottiglia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Nel bicchiere ha un bel colore rosso rubino intenso e brillante. Al naso è fresco, caratteristici descrittori di frutta rossa matura, marasca, fiori rossi. Al palato è asciutto, fermo, di corpo e di grande armonia. Riflette le sensazioni percepite per via nasale diretta. Invecchiando in bottiglia aumenta la propria complessità olfattiva evidenziando sentori speziati e di frutta secca. Di corpo e di giustatannicità.

ABBINAMENTI

Il Barbera è ottimo in abbinamento con antipasti di salumi, minestre e paste saporite, selvaggina, carni rosse, arrosti e formaggi piccanti o a pasta dura.

VITIGNO

Barbera

ZONA DI PRODUZIONE

Provincia di Pavia

COLTIVAZIONE

Biologica certificata

ALTITUDINE

300 mt

ESPOSIZIONE

Nord

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Origine marina, marna calcarea, argilloso, limoso-argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

RACCOLTA

A mano in cassetta

DENSITA' IMPIANTO

4.500 ceppi/ha

PRODUZIONE

8.000 kg/ha

AFFINAMENTO

6 mesi in acciaio e 6 mesi in bottiglia

GRADO ALCOLICO

14,5% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18° - 20°C

Agricoltura Italia



bioagricert

ORGANISMO DI CONTROLLO
AUTORIZZATO DAL MIPAAFT
IT BIO 007
OPERATORE CONTROLLATO
N° 1521



SCATOLE

6 Bottiglie da 75 cl



Evitare gli sbalzi di temperatura eccessivi, non esporre alla luce diretta del sole, conservare al fresco ed al riparo dalla luce.

FRADÉ

Località Boffenisisio, 3 • 27040 • Borgo Priolo (PV) Italia

info@fradewine.it • www.fradewine.it

BONARDA

dell'Oltrepò Pavese



Denominazione di Origine Controllata **Vino Frizzante**

VINIFICAZIONE

Le uve vengono diraspate e pigiate sofficemente e fatte fermentare con le vinacce a temperatura controllata. La fermentazione viene fermata prima dell'esaurimento totale degli zuccheri naturali, che serviranno nella successiva rifermentazione in autoclave, a dare la frizzantatura caratteristica.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il vino ha un colore rosso rubino, con riflessi violacei. Al naso esprime un aroma vinoso, con profumi intensi di frutta rossa e scura. Al palato ha buona struttura e trama tannica gradevole, matura importante. Viene prodotto nella versione frizzante secondo quella che è la tradizione del territorio. È un vino piuttosto rustico, di corpo e struttura che si fa apprezzare per la sua capacità di abbinamento a piatti tipici della cucina del territorio.

ABBINAMENTI

A tavola trova i migliori abbinamenti con la cucina tradizionale dell'Oltrepò: antipasti di salumi, risotto con salsiccia, bollito misto, cappone bollito, cotechino, zampone, cassoeula, salsicce e puntine di maiale alla griglia.

VITIGNO

Croatina

ZONA DI PRODUZIONE

Provincia di Pavia

COLTIVAZIONE

Biologica certificata

ALTITUDINE

300-330 mt

ESPOSIZIONE

Est / Nord-Est

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Origine marina, marna calcarea, argilloso, limoso-argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

RACCOLTA

A mano in cassetta

DENSITA' IMPIANTO

4.500 piante/ha

PRODUZIONE

7.000 kg/ha

AFFINAMENTO

2 mesi in bottiglia

GRADO ALCOLICO

13,5% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

15° - 18°C

Agricoltura Italia



bioagricert

ORGANISMO DI CONTROLLO
AUTORIZZATO DAL MIPAAFT
IT BIO 007

OPERATORE CONTROLLATO
N° 1521



SCATOLE

6 Bottiglie da 75 cl



Evitare gli sbalzi di temperatura eccessivi, non esporre alla luce diretta del sole, conservare al fresco ed al riparo dalla luce.

FRADÉ

Località Boffenisio, 3 • 27040 • Borgo Priolo (PV) Italia

info@fradewine.it • www.fradewine.it

BUFNÌS - ROSSO 2018

PROVINCIA DI PAVIA



Indicazione Geografica Tipica

VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte quando raggiungono la loro piena maturazione e vengono immediatamente lavorate. Alla diraspapigiatura segue la fermentazione sulle bucce che si protrae fino alla giusta estrazione dei polifenoli e degli aromi. Dopo la svinatura e la fermentazione malolattica il vino nuovo riposa in piccole botti di legno per circa 12 mesi e altri 12 mesi in bottiglia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Nel bicchiere ha un bel colore rosso granato intenso e brillante. Al naso ha i caratteristici descrittori di frutta rossa matura, marasca e susina appassita. Al palato è asciutto, fermo, di corpo, di grande armonia e dolcezza data dalle note gliceriche ed alcoliche; si evidenziano note speziate caratteristiche del vitigno, di giusta tannicità. Riflette le sensazioni percepite per via nasale diretta. Invecchiando in bottiglia aumenta la propria complessità olfattiva evidenziando sentori speziati e di frutta secca.

ABBINAMENTI

Il "Bufnis" è ottimo in abbinamento con selvaggina, carni rosse, fiorentina, arrosti e formaggi invecchiati.

VITIGNO

Merlot, Cabernet Sauv. e Cabernet Franc

ZONA DI PRODUZIONE

Provincia di Pavia

COLTIVAZIONE

Biologica certificata

ALTITUDINE

350 mt

ESPOSIZIONE

Est - Sud-Est

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Origine marina, marna calcarea, argilloso, limoso-argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

RACCOLTA

A mano in cassetta

DENSITA' IMPIANTO

4.500 ceppi/ha

PRODUZIONE

5.000 kg/ha

AFFINAMENTO

12 mesi in barrique e 12 mesi in bottiglia

GRADO ALCOLICO

14,5% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18° - 20°C

Agricoltura Italia



bioagricert

ORGANISMO DI CONTROLLO
AUTORIZZATO DAL MIPAAFT
IT BIO 007

OPERATORE CONTROLLATO
N° 1521



Etichetta realizzata in
legno di ciliegio



Evitare gli sbalzi di temperatura eccessivi, non esporre alla luce diretta del sole, conservare al fresco ed al riparo dalla luce.



SCATOLE

6 Bottiglie da 75 cl

FRADÉ

Località Boffenisio, 3 • 27040 • Borgo Priolo (PV) Italia

info@fradewine.it • www.fradewine.it

FRADÉ

vignaioli bio



Località Boffenisio, 3 · 27040 · Borgo Priolo (PV) Italia

info@fradewine.it · www.fradewine.it