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 giusta tannicità.

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

Agricoltura Italia

bioagricert
ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DAL MIPAAFT IT BIO 007
OPERATORE CONTROLLATO N° I52I

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

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

BLU48.IT V.11/2020

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 mirtilli, 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

Agricoltura Italia

bioagricert
ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DAL MIPAAFT IT BIO 007
OPERATORE CONTROLLATO N° I52I

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

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

BLU48.IT V.11/2020

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. E' 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° I52I

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

BLU48.IT V.11/2020

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 alcoolico 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

Agricoltura Italia

bioagricert
ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DAL MIPAAFT IT BIO 007
OPERATORE CONTROLLATO N° I521

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

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

BLU48.IT V.11/2020

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

Agricoltura Italia

bioagricert
ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DAL MIPAAFT IT BIO 007
OPERATORE CONTROLLATO N° I521

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

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

BLU48.IT V.11/2020

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

VITIGNO
Merlot, Cabernet Sauv. e Cabernet Franc

Agricoltura Italia

bioagricert
ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DAL MIPAAFT IT BIO 007
OPERATORE CONTROLLATO N° I521

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

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

V.03/2021

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 delle bollicine.

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° I521

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

BLU48.IT V.11/2020