



fraccaroli
AZIENDA AGRICOLA



Fraccaroli. Azienda Agricola.



Steeped in the greenery of the Lugana landscape, to the south of the Garda Lake, the Fraccaroli Wine House saw the light in 1912 and up to this time it is managed by the fifth generation of the same family. Scents of history recount a life dedicated to the cultivation of the countryside. The Fraccarolis, making giant strides in each of the 5 generations, have come to master the transformation of the Lugana grape. An art perfected with time. From the fragrances of the fruits in the fields, to the flavours of the Lugana in the cellar. Come and bear witness by a walk in the vineyards and a taste of the wines in the cellars.

A sud del Lago di Garda, dal verde grembo delle Terre del Lugana, prende luce nel 1912 l'Azienda Agricola Fraccaroli, condotta ancor oggi, in quinta generazione, dalla stessa famiglia. Profumi di storia raccontano di una vita vissuta nel coltivare la campagna, nella cui nobilitazione del dolce frutto - le uve di Lugana - i Fraccaroli sono Maestri, padroni di un'arte affinata nel tempo. Del sapore dei fiori e del cielo terso di quelle terre rese fertili dal sole, si compone il bouquet del loro Lugana. Abbatene testimonianza con una visita ai rigogliosi vigneti ed un assaggio dei vini delle loro cantine.



...ebbra di vino...
...vorrebbe
esser poesia...

*A bountiful vine
donates a wealth of grapes
for a poetic wine*





lugana

Denominazione di Origine Controllata
Pansere

Wine obtained exclusively from Turbiana grapes. A crisp, delightful and harmonious wine that amalgamates citrusy fragrances with mineral notes. Typical Lugana hints of almond mitigate while blending with notes of peach and apricot. Ideal as an aperitif, with antipasti and fish dishes. dishes.
SERVE AT 11°C.

Vino ottenuto esclusivamente dalle uve di Turbiana. Fresco, piacevole ed armonico lega profumi agrumati a note minerali. I tipici sentori di mandorla, si fanno apprezzare mescolandosi con note di pesca e albicocca. Ideale come aperitivo, con antipasti e piatti di pesce.
SERVIRE A 11° C.

13%vol PRODOTTO IN ITALIA 750 ml



lugana

Denominazione di Origine Controllata
Superiore Campo Serà

This superior Lugana springs from the long-standing knowledge that Vine, Wine maker and the Fraccaroli Family together express. Then the ancient and the new give rise to the highest expression of longevity and freshness. Ideal with fish dishes, soufflé and vegetables.
SERVE AT 12°C.

Questo vino nasce dall'antica esperienza che la Vigna, l'Enologo e la Famiglia Fraccaroli sanno esprimere, dove l'antico e il nuovo si sposano dando la massima espressione di longevità e freschezza. Si esalta accompagnato a primi e secondi piatti di pesce, soufflé e verdure.
SERVIRE A 12°C.

13%vol PRODOTTO IN ITALIA 750 ml





veneto

Indicazione Geografica Tipica

Bianco

This wine expresses its young personality through its freshness.

Minerality, delicate fragrances, citrusy notes and notes of unripe fruit, make this wine suitable as an aperitif, with antipasti but also to accompany fish dishes.

SERVE AT 12°C.

Questo vino esprime tutto il suo carattere con giovinezza e freschezza. La sua mineralità, il profumo delicato e le note agrumate e di frutta ancora acerba, lo rendono ottimo come aperitivo e superbo con i piatti di pesce ed antipasti.

SERVIRE A 12°C.

12,5%vol PRODOTTO IN ITALIA 750 ml



veneto

Indicazione Geografica Tipica

Rosso

Nutty and fruity this red wine expresses its intensity through its lively colours.

A red wine that communicates harmony and energy at each sip, although pronounced and exuberant with its young personality.

Can easily accompany any dish. A fresh bouquet that goes together with an aperitif as well as risotto and pasta dishes.

SERVE AT 16°C.

Vino rosso fragrante e fruttato dal colore intenso. Un rosso che crea armonia e vivacità ad ogni sorso. Spiccato ed esuberante si abbina con facilità ad ogni piatto esprimendo tutto il carattere. Qualità che lo rendono ottimo come aperitivo e superbo con antipasti, risotti e piatti di pasta.

SERVIRE A 16°C.

12,5%vol PRODOTTO IN ITALIA 750 ml



1912 lugana

Denominazione di Origine Controllata
Riserva

*Already in 1912, a portion
of the Turbiana vineyard
gave rise to today's
"Riserva di Lugana".
The sweetness of Acacia
completes this artwork
within a frame
of almond and vanilla.
Uncork 30 minutes earlier.*

SERVE AT 14°C.

Già dal 1912, pochi ettari di vigneto di Turbiana davano origine all'odierno "Riserva di Lugana". Il mielato dell'Acacia completa quest'opera in una cornice di mandorla e di vaniglia. La mineralità del terreno conferisce un gusto di pietra focaia. Abbinamento invidiabile con faraone, anatre e pesci d'altura grigliati. Stappare mezz'ora prima.
SERVIRE A 14°C.

13%vol PRODOTTO IN ITALIA 750 ml



1912

Oak Aged From the Grapes Cabernet and Merlot
La Berra

*This great red springs
from Cabernet and Merlot grapes
growing at the shores
of the Garda Lake.
The sweetness of its oak tannins
and the long aging process
confer structure and elegance.
The noble fragrances
are those of cherry, raspberry
and currant.*

Uncork 30 minutes earlier.

SERVE AT 18°C.

Nasce dalle uve di Cabernet e Merlot sulle sponde del Garda. La dolce tannicità del rovere e il lungo affinamento conferiscono struttura ed eleganza. I profumi nobili sono di ciliegia, lampone e ribes. Eccellente con i grandi piatti di carne rossa. Stappare mezz'ora prima.
SERVIRE A 18°C.

13,5%vol PRODOTTO IN ITALIA 750 ml



garda colli mantovani

Denominazione di Origine Controllata
Chiaretto

The clarity and pink shades of this Chiaretto give a chromatic harmony typical of the Garda Lake Chiarettos. You are met with refined hints of strawberry, raspberry, black cherry and unmistakable notes of roses. It accompanies nicely cured meat, risotto, pasta and lake fish.

SERVE AT 12°C.

La trasparenza e le sfumature rosee di questo Chiaretto donano un'armonia cromatica tipica dei Chiaretti del Lago di Garda. Sentori raffinati di fragole, lamponi, amarene e inconfondibili note di rosa. Si sposa con antipasti di salumi, risotti, paste e pescati del Lago.

SERVIRE A 12°C.

12%vol PRODOTTO IN ITALIA 750 ml



garda

Denominazione di Origine Controllata
Cabernet Sauvignon

The typical personality of Cabernet Sauvignon pleasantly comes out through the care and favourable climate of the Garda Lake. The fragrance is a prelude to the significant body of this wine. The span and roundness of flavours explode into warmth and elegance in the aftertaste.

SERVE AT 18°C.

Il carattere tipico del Cabernet è piacevolmente mediato dalla cura e dal favorevole clima del Lago di Garda. Il profumo è preludio dello spessore del corpo. Ampiezza ed armonica rotondità esplodono in calore ed eleganza nel retrogusto. L'affinamento completa quest'opera.

SERVIRE A 18°C.

12,5%vol PRODOTTO IN ITALIA 750 ml



Note/Annotations



Lugana Pansere

.....

.....

.....



Lugana Superiore Campo Serà

.....

.....

.....



Veneto Bianco

.....

.....

.....



Veneto Rosso

.....

.....

.....



Garda Colli Mantovani Chiaretto

.....

.....

.....



Garda Cabernet Sauvignon

.....

.....

.....



1912 Lugana Riserva

.....

.....

.....



1912 La Berra

.....

.....

.....

Sapori
di terra, di sole
e di braccia
vigorose

*A taste of
soil, sun and
strong will*

olio extra vergine di oliva

100% Italiano
Extra Virgin Olive Oil

*Extra Virgin Olive Oil,
cold pressed and 100% Italian.*

*This extra virgin olive oil
originates from
the Lugana wine region.*

*On the shores of the Lake Garda,
in the midst of our vineyards,
you bump into our
majestic olive trees.*

È un olio di categoria superiore ottenuto dalla prima spremitura a freddo. Dalle terre del Lugana viene questo olio extra vergine. Sulle sponde del Lago di Garda nel mezzo dei nostri vigneti, si incrociano i nostri maestosi ulivi.

EVO PRODOTTO IN ITALIA 500 ml



Sapori in Cantina. Agriturismo



The Agriturismo “Sapori in Cantina” germinated within a centenary wine house. For more than a hundred years, the Fraccarolis have believed in the great potential of the Lugana Terroir. They have proved this potential by preserving a winemaking tradition of excellence. It is from this tradition that Saponi in Cantina was born. An itinerary where food and wine combine to give you a unique experience!



L'Agriturismo Saponi in Cantina nasce da una cantina centenaria. Da più di un secolo i Fraccaroli confidano nelle grandi potenzialità del “terroir luganese” e lo hanno dimostrato perpetuando una tradizione vinicola di eccellenza. Da qui sboccia Saponi in Cantina, un percorso enogastronomico dove vino e cibo donano un'esperienza unica! Piatti sinceri e di antichi sapori uniscono i vini dalla fragranza più pura. Coltivando gusti, le sapienti mani dello Chef sanno trasformare la semplicità in eleganza.
www.saponiincantina.com



A close-up photograph of a silver metal corkscrew and a cork stopper resting on a rustic wooden surface. The corkscrew is positioned diagonally from the top left towards the center. The cork stopper, which has a dark circular logo embossed on it, lies horizontally to the right of the corkscrew's handle. The background is a textured wooden surface with warm, natural lighting.

Via Strada Berra, 4
Peschiera del Garda
37019 Verona
Italia

t. +39 045 7550949
f. +39 045 7551352

info@fraccaroli.vini.it
www.fraccaroli.vini.it



fraccaroli
AZIENDA AGRICOLA