



AZIENDA AGRICOLA



PESCHIERA DEL GARDA





PESCHIERA DEL GARDA



BARDOLINO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Ottenuto esclusivamente dalle uve dei tre vitigni classici del Bardolino coltivati sul Colle San Lorenzo, primo Anfiteatro Morenico del Lago Benaco Sud Orientale. Colore rubino, profumo delicato, sapore pieno con leggero retrogusto amaragnolo. Ideale per piatti di carne.

Si consiglia di servirlo da 15°/16° C. 750ml e 12% vol



BARDOLINO SUPERIORE CLASSICO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Ottenuto esclusivamente dalle nostre migliori uve dei tre vitigni classici del Bardolino coltivati sul Colle San Lorenzo, primo Anfiteatro Morenico del Lago Benaco Sud Orientale. È un vino dal carattere forte e deciso, dal colore rubino intenso, dal profumo caldo e speziato, sapore pieno, rotondo e corposo. Si abbina a piatti di carni rosse, selvaggina ed a formaggi stagionati.

Si consiglia di servirlo da 18°/20° C. 750ml e 13,5% vol



CABERNET SAUVIGNON DELLE VENEZIE

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Ottenuto da vitigno Cabernet Sauvignon. Colore rosso rubino con riflessi violacei, profumo erbaceo caratteristico, sapore morbido, asciutto, sapido, armonico. Ottimo con carni e formaggi.

Si consiglia di servirlo da 16°/18° C. 750ml e 12,5% vol



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Prodotto dalle olive dell'azienda agricola Frezza, imbottigliato e confezionato presso la stessa, in località "Le Fornase" a Castelnuovo del Garda.

Olio di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici.

250ml e 500ml e 750ml e



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA GARDA ORIENTALE

Prodotto dalle olive dell'azienda agricola Frezza, imbottigliato e confezionato presso la stessa, in località "Le Fornase" a Castelnuovo del Garda.

Olio di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici.

250ml e 500ml e 750ml e



CUSTOZA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA

Ottenuto esclusivamente dalle uve di Trebbiano Toscano, Garganega, Tocai Friulano e Cortese. Vigneti coltivati sul Colle San Lorenzo, primo Anfiteatro Morenico del Lago Benaco Sud Orientale. Colore giallo paglierino, profumo intenso fruttato, sapore secco, armonico e leggermente amarognolo. Ottimo come aperitivo, con antipasti e primi piatti leggeri, piatti delicati a base di pesce.

Si consiglia di
servirlo da
8°/10° C.
750ml e
12% vol



PINOT BIANCO

INDICAZIONE GEOGRAFICA
TIPICA

Ottenuto dal vitigno di Pinot Bianco. Colore giallo paglierino, profumo delicato ed intenso, sapore asciutto, armonico e caratteristico. Ottimo con antipasti e primi di pesce, frutti di mare.

Si consiglia di
servirlo da
8°/10° C.
750ml e
12,5% vol



CUSTOZA PASSITO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA

Ottenuto dai vitigni di Garganega e Trebbiano. Colore giallo dorato, profumo di frutta tropicale e di spezie, sapore pieno, fruttato ed armonico. Ottimo con la pasticceria secca, formaggi piccanti e stagionati.

Si consiglia di
servirlo da
10°/12° C.
500ml e
13% vol



NOTTE DI STELLE

VINO SPUMANTE BRUT

Ottenuto mediante fermentazione in autoclave (metodo charmat). Di notevole intensità aromatica, ha un sapore deciso, sapido ed aromatico. Ottimo come aperitivo, con antipasti e piatti a base di pesce.

Si consiglia di
servirlo da
6°/8° C.
750ml e
13% vol



PATE' DI OLIVE VERDI

Antichi sapori del Garda. Il patè è una salsa ottenuta con olive snocciolate e olio extra vergine di oliva. È un prodotto assolutamente genuino. Non contiene conservanti artificiali. Per la buona conservazione mantenere il prodotto costantemente coperto d'olio extra vergine d'oliva.

Ingredienti: olive verdi, olio extravergine di oliva all'origine, sale, aromi naturali.

212 ml
180 g.e



PATE' DI OLIVE NERE

Antichi sapori del Garda. Il patè è una salsa ottenuta con olive snocciolate e olio extra vergine di oliva. È un prodotto assolutamente genuino. Non contiene conservanti artificiali. Per la buona conservazione mantenere il prodotto costantemente coperto d'olio extra vergine d'oliva.

Ingredienti: olive nere, olio extravergine di oliva all'origine, sale, aromi naturali.

212 ml
180 g.e



OLIVE SNOCCIOLATE

Antichi sapori del Garda. Olive nere snocciolate, in olio extravergine di oliva.

Ingredienti: olive nere snocciolate, olio extravergine di oliva all'origine, aromi naturali.

212 ml
180 g.e





L'Azienda Agricola Frezza, fondata negli anni '50 dal Dott. Gianfranco Frezza, ha ricevuto numerosi riconoscimenti di merito ed è tutt'oggi gestita assieme ai figli Francesca e Marco. Si trova nella zona Sud-Orientale del Lago di Garda nella provincia di Verona, tra i comuni di Peschiera d/G, Lazise e Castelnuovo d/G.

La principale coltivazione è la vigna, che produce uve per pregiati vini rossi e bianchi. Sono inoltre presenti piantagioni di kiwi, numerosi terreni adibiti a seminativi, e l'oliveto, fiore all'occhiello dell'azienda.

Le piante sono allevate su un colle che si erge lungo il primo anfiteatro morenico della riviera Sud-Orientale del Lago di Garda. Il clima, il terreno, l'ottimale esposizione e la giacitura rappresentano la culla ideale per la coltura dell'olivo e della vite.

AZIENDA AGRICOLA



PESCHIERA DEL GARDA

Azienda Agricola Frezza - Viale della Repubblica, 7 - 37019 Peschiera del Garda (Verona) Italia
Tel. e Fax +39 045 755 03 99 - www.aziendaagricolafrezza.com - info@aziendaagricolafrezza.com

BARDOLINO CHIARETTO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
COLLE SAN LORENZO

Ottenuto esclusivamente dalle uve dei tre vitigni classici del Bardolino coltivati sul Colle San Lorenzo, primo Anfiteatro Morenico del Lago Benaco Sud Orientale. Colore rosato, profumo delicato, sapore pieno con leggero retrogusto amarognolo. Ideale anche con i piatti di pesce.

Si consiglia di servirlo da 10°/12° C.
750ml e
12% vol



LUGANA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
COLLE SAN LORENZO

Questo vino si ottiene da uve vinificate con criomacerazione, provenienti da vitigni di Trebbiano di Lugana coltivati nella zona DOC, a Sud del Lago di Garda. Si accompagna con antipasti, le minestre, le carni bianche e i piatti a base di uova. Insuperabile con tutti i piatti a base di pesce.

Si consiglia di servirlo da 8°/10° C.
750ml e
13% vol



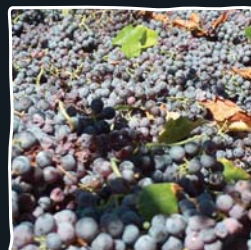
GRAPPA DI BARDOLINO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Nasce dalle migliori vinacce di Rondinella, Molinara e Corvina Veronese che vengono distillate secondo un attento procedimento il giorno seguente la svinatura del Bardolino.

Al palato offre un gusto armonico e pieno che la rende ricercatissima per gli estimatori.

750ml e
40% vol



AZIENDA AGRICOLA

FREZZA[®]

PESCHIERA DEL GARDA