



PERLA DEL GARDA

IL VINO È IL CANTO  
DELLA TERRA VERSO IL CIELO.

*Luigi Veronelli*

## LA NOSTRA STORIA

La nostra storia ha radici che affondano in una consolidata passione per la terra e i suoi frutti.

L'attività agricola tramandata di generazione in generazione dalla nostra famiglia, nel Veronese prima e poi a Lonato del Garda, è espressione di volti e storie che, con genuina semplicità, hanno scelto di dare il loro originale contributo al Made in Italy.

I vini da noi prodotti, ciascuno con anima e carattere propri, raccontano chi ha portato in vigna e in cantina l'impegno e la genialità che rendono ogni bottiglia un'esperienza unica.

## OUR HISTORY

*The history of our family is embedded with the passion for the land and its fruits.*

*A farming tradition that has been passed down from generation to generation, at the foot of the Garda Lake, through the work and dedication of those who gave their own contribution to "Made in Italy".*

*The wines we produce, each with its own character and soul, are the stories of those people, whose commitment and originality in the vineyard and winery, make each bottle a unique experience.*



## LA FILOSOFIA

Perla del Garda nasce da un'idea ambiziosa: riportare la vigna sulle colline moreniche della nostra azienda agricola.

Le antiche stampe e le mappe catastali sono testimoni di una tradizione che riconosce la vocazione vitivinicola di questa terra sassosa e povera d'acqua.

La filosofia di produzione si basa su un principio fondamentale: il vino si comincia a fare in vigna, rispondendo senza schemi fissi alle congiunture climatiche dell'annata con l'attenzione e la saggezza della nostra tradizione contadina.

La raccolta a mano dei grappoli d'uva – da agosto a novembre – e la vinificazione a caduta rappresentano i due pilastri del nostro metodo di produzione.

La scelta di certificare la filiera è a nostro giudizio un atto di trasparenza e serietà nei confronti dei nostri clienti.

## OUR PHILOSOPHY

*Perla del Garda is the evolution of an ambitious idea of bringing the vineyards back to the morainic hills of our farmlands.*

*Ancient prints and cadastral maps bear witness to a tradition which recognizes the vine growing and wine production in this stony, arid soil.*

*The logic of our production is based on the fundamental principle that winemaking begins in the vineyard, abandoning pre-established schedules and taking into account the climatic conditions of each year, according to the heed and wisdom of our family tradition.*

*Harvesting of the grapes by hand between August and November and the gravity-flow technique of wine making, are the two mainstays of our production method.*

*The decision to certify the production chain is an act of transparency and honesty towards the consumer.*



## I VIGNETI

Nel Comune di Lonato, lungo la strada che collega il paese al Santuario dedicato alla Madonna della Scoperta - fra Desenzano e Sirmione - si estende il nostro vigneto di circa 34 ettari.

Abbiamo mosso i primi passi nel 2000 guardando alle caratteristiche del terreno e al microclima delle colline moreniche a sud del Lago di Garda: da questa realtà siamo partiti per selezionare le barbatelle, decidere il numero di piante per ettaro e il sistema di allevamento della vite.

La vendemmia viene svolta esclusivamente a mano, selezionando i grappoli e riponendoli in piccole cassette che vengono in breve tempo condotte in cantina.

Dal 2022 tutti i vigneti sono in agricoltura biologica, compresa la parcella in Valtenesi dedicata alla produzione di chiacchetto.

## THE VINEYARDS

*Our vineyards stretch out over approximately 34 hectares just south of Garda Lake, between Desenzano and Sirmione along the road that connects the towns to the church dedicated to the Virgin "Madonna della Scoperta".*

*Our work began in 2000, observing the soil characteristics and the microclimate of the morainic hills, south of the lake. With this vision, we began to select the vine shoots, decide the number of plants per hectare and select the training method.*

*Harvesting is done exclusively by hand, selecting the bunches and placing them in small boxes that are swiftly dispatched to the winery, which lies in the middle of the vineyards.*

*Since the beginning of 2022 we have been verifying the possibility of producing organic grapes in all our vineyards in Lugana, Garda and Valtenesi.*



## LA CANTINA

Perla del Garda è una cantina su tre livelli, ideata per consentire la cosiddetta “vinificazione a caduta”.

Al piano di arrivo delle uve procediamo alla selezione dei grappoli, alla pressatura soffice sottovuoto per le uve bianche e alla diraspatura per le uve rosse.

Gli acini per i vini rossi e il mosto fiore per i bianchi riempiono a caduta i serbatoi in acciaio ubicati al piano sottostante, dove si svolge la fermentazione a temperatura controllata.

I vini sono prodotti mediante processi e infrastrutture coerenti ai principi di sostenibilità con standard e modelli riconosciuti a livello internazionale in conformità alla specifica tecnica “MAKE IT SUSTAINABLE”.

## THE WINERY

*Perla del Garda is a three-level winery inspired by and created to allow the “gravity-flow” winemaking philosophy.*

*On the top level, where the bunches of grapes are delivered, a careful selection takes place, following which the red grapes are destemmed and the white grapes are gently vacuum pressed.*

*The red wine grapes and the white wine must then flow by gravity into steel tanks located on the middle level where temperature controlled fermentation begins.*

*Wines are made by processes and infrastructures that are consistent with sustainability and standard principles, as well as with internationally recognized models in compliance with the technical specification “MAKE IT SUSTAINABLE”.*





SPUMANTI  
*Sparkling Wines*

<b>Denominazione:</b>	Lugana Spumante Dop, Metodo Charmat
<b>Dosaggio</b>	Brut
<b>Vitigni:</b>	Turbiana 100%
<b>Collocazione geografica:</b>	Lonato del Garda, zona collinare
<b>Altitudine:</b>	150-250 mt sul livello del mare.
<b>Tipologia di terreno:</b>	Calcereo argilloso, origine morenica
<b>Sistema di allevamento:</b>	Guyot
<b>Età media delle viti:</b>	20 anni
<b>Densità di impianto:</b>	Circa 5.000 viti per ettaro
<b>Vendemmia:</b>	Raccolta manuale effettuata tra la fine di Agosto e l'inizio di Settembre
<b>Vinificazione:</b>	Acclimatamento a bassa temperatura 10°C, selezione accurata delle uve
<b>Pressatura:</b>	Soffice, dell'uva intera
<b>1ª fermentazione:</b>	In vasche di acciaio inox a temperatura controllata
<b>Temperatura di fermentazione:</b>	15°C
<b>Durata della fermentazione:</b>	8/10 Giorni
<b>Affinamento:</b>	Permanenza in acciaio
<b>2ª fermentazione:</b>	In autoclave

<b>Appellation:</b>	<i>Lugana Spumante Dop, Charmat Method</i>
<b>Dosage:</b>	<i>Brut</i>
<b>Grape Varieties:</b>	<i>Turbiana 100%</i>
<b>Vineyard Location:</b>	<i>Located on the hills of Lonato del Garda</i>
<b>Altitude:</b>	<i>150-250 metres (492-820 Feet) above sea level</i>
<b>Soil Characteristics:</b>	<i>Calcareous clay soil, morainic origin</i>
<b>Training System:</b>	<i>Guyot</i>
<b>Average Age Of The Vines:</b>	<i>20 years</i>
<b>Density Of Planting:</b>	<i>5,000 vines/Hectare (2,024 vines/Acre)</i>
<b>Harvest:</b>	<i>Manual harvest between late August and early September</i>
<b>Vinification:</b>	<i>Acclimatization at 10°C (50°F), careful selection of grapes</i>
<b>Pressing:</b>	<i>Soft pressing of whole grapes</i>
<b>1ª Fermentation:</b>	<i>In temperature controlled stainless steel tanks</i>
<b>Fermentation Temperature:</b>	<i>15°C</i>
<b>Length Of Fermentation:</b>	<i>8/10 days</i>
<b>Ageing:</b>	<i>In stainless steel tanks</i>
<b>2ª Fermentation:</b>	<i>In stainless steel tanks</i>

## BRIO

*Lugana Spumante Dop*



<b>Denominazione:</b>	Lugana Spumante DOP, Metodo Classico
<b>Dosaggio</b>	Brut Nature
<b>Vitigni:</b>	Turbiana 100% da agricoltura biologica
<b>Collocazione geografica:</b>	Lonato del Garda, zona collinare
<b>Altitudine:</b>	150-250 mt sul livello del mare.
<b>Tipologia di terreno:</b>	Calcareao argilloso, origine morenica
<b>Sistema di allevamento:</b>	Guyot
<b>Età media delle viti:</b>	20 anni
<b>Densità di impianto:</b>	Circa 5.000 viti per ettaro
<b>Vendemmia:</b>	Raccolta manuale effettuata tra la fine di Agosto e l'inizio di Settembre
<b>Vinificazione:</b>	Acclimatamento a bassa temperatura 10°C, selezione accurata delle uve
<b>Pressatura:</b>	Soffice, dell'uva intera
<b>1ª fermentazione:</b>	In vasche di acciaio inox a temperatura controllata
<b>Temperatura di fermentazione:</b>	15°C
<b>Durata della fermentazione:</b>	8/10 Giorni
<b>Affinamento:</b>	Permanenza in acciaio
<b>2ª fermentazione:</b>	In bottiglia, permanenza sui lieviti per almeno 10 mesi
<b>Remouage:</b>	A mano su pupitres

<b>Appellation:</b>	<i>Lugana Spumate DOP, Classic Method</i>
<b>Dosage:</b>	<i>Brut Nature</i>
<b>Grape Varieties:</b>	<i>Turbiana 100% from organic agriculture</i>
<b>Vineyard Location:</b>	<i>Located on the hills of Lonato del Garda</i>
<b>Altitude:</b>	<i>150-250 metres (492-820 Feet) above sea level</i>
<b>Soil Characteristics:</b>	<i>Calcareous clay soil, morainic origin</i>
<b>Training System:</b>	<i>Guyot</i>
<b>Average Age Of The Vines:</b>	<i>20 years</i>
<b>Density Of Planting:</b>	<i>5,000 vines/Hectare (2,024 vines/Acre)</i>
<b>Harvest:</b>	<i>Manual harvest between late August and early September</i>
<b>Vinification:</b>	<i>Acclimatization at 10°C (50°F), careful selection of grapes</i>
<b>Pressing:</b>	<i>Soft pressing of whole grapes</i>
<b>1ª Fermentation:</b>	<i>In temperature controlled stainless steel tanks</i>
<b>Fermentation Temperature:</b>	<i>15°C (59°F)</i>
<b>Length Of Fermentation:</b>	<i>8/10 days</i>
<b>Ageing:</b>	<i>In stainless steel tanks</i>
<b>2ª Fermentation:</b>	<i>In bottle, at least 10 months on the lees</i>
<b>Remouage:</b>	<i>By hand on pupitres</i>

## BRUT NATURE

*Lugana Spumante Dop*



<b>Denominazione:</b>	Garda DOP, Metodo Classico
<b>Dosaggio</b>	Extra Brut
<b>Vitigni:</b>	Chardonnay 100%
<b>Collocazione geografica:</b>	Lonato del Garda, zona collinare
<b>Altitudine:</b>	150-250 mt sul livello del mare.
<b>Tipologia di terreno:</b>	Calcareao argilloso, origine morenica
<b>Sistema di allevamento:</b>	Guyot
<b>Età media delle viti:</b>	20 anni
<b>Densità di impianto:</b>	Circa 5.000 viti per ettaro
<b>Vendemmia:</b>	Raccolta manuale effettuata tra la fine di Agosto e l'inizio di Settembre
<b>Vinificazione:</b>	Acclimatamento a bassa temperatura 10°C, selezione accurata delle uve
<b>Pressatura:</b>	Soffice, dell'uva intera
<b>1ª fermentazione:</b>	In vasche di acciaio inox a temperatura controllata
<b>Temperatura di fermentazione:</b>	15°C
<b>Durata della fermentazione:</b>	8/10 Giorni
<b>Affinamento:</b>	Permanenza in acciaio
<b>2ª fermentazione:</b>	In bottiglia, permanenza sui lieviti per almeno 24 Mesi
<b>Remouage:</b>	A mano su pupitres
<b>Appellation:</b>	<i>Garda DOP, Classic Method</i>
<b>Dosage:</b>	<i>Extra Brut</i>
<b>Grape Varieties:</b>	<i>Chardonnay 100%</i>
<b>Vineyard Location:</b>	<i>Located on the hills of Lonato del Garda</i>
<b>Altitude:</b>	<i>150-250 metres (492-820 Feet) above sea level</i>
<b>Soil Characteristics:</b>	<i>Calcareous clay soil, morainic origin</i>
<b>Training System:</b>	<i>Guyot</i>
<b>Average Age Of The Vines:</b>	<i>20 years</i>
<b>Density Of Planting:</b>	<i>5,000 vines/Hectare (2,024 vines/Acre)</i>
<b>Harvest:</b>	<i>Manual harvest between late August and early September</i>
<b>Vinification:</b>	<i>Acclimatization at 10°C (50°F), careful selection of grapes</i>
<b>Pressing:</b>	<i>Soft pressing of whole grapes</i>
<b>1ª Fermentation:</b>	<i>In temperature controlled stainless steel tanks</i>
<b>Fermentation Temperature:</b>	<i>15°C</i>
<b>Length Of Fermentation:</b>	<i>8/10 days</i>
<b>Ageing:</b>	<i>In stainless steel tanks</i>
<b>2ª Fermentation:</b>	<i>In bottle, at least 24 months on the lees</i>
<b>Remouage:</b>	<i>By hand on pupitres</i>

## CUVÉE EXTRA BRUT

*Garda Dop*



<b>Denominazione:</b>	Lugana Spumante DOP, Metodo Classico
<b>Dosaggio</b>	Brut Nature
<b>Vitigni:</b>	Turbiana 100%
<b>Collocazione geografica:</b>	Lonato del Garda, zona collinare
<b>Altitudine:</b>	150-250 mt sul livello del mare.
<b>Tipologia di terreno:</b>	Calcareo argilloso, origine morenica
<b>Sistema di allevamento:</b>	Guyot
<b>Età media delle viti:</b>	20 anni
<b>Densità di impianto:</b>	Circa 5.000 viti per ettaro
<b>Vendemmia:</b>	Raccolta manuale effettuata tra la fine di Agosto e l'inizio di Settembre
<b>Vinificazione:</b>	Acclimatamento a bassa temperatura 10°C, selezione accurata delle uve
<b>Pressatura:</b>	Soffice, dell'uva intera
<b>1ª fermentazione:</b>	In vasche di acciaio inox a temperatura controllata
<b>Temperatura di fermentazione:</b>	15°C
<b>Durata della fermentazione:</b>	8/10 Giorni
<b>Affinamento:</b>	Permanenza in acciaio
<b>2ª fermentazione:</b>	In bottiglia magnum, permanenza sui lieviti per almeno 60 Mesi
<b>Remouage:</b>	A mano su pupitres

<b>Appellation:</b>	<i>Lugana Spumate DOP, Classic Method</i>
<b>Dosage:</b>	<i>Brut Nature</i>
<b>Grape Varieties:</b>	<i>Turbiana 100%</i>
<b>Vineyard Location:</b>	<i>Located on the hills of Lonato del Garda</i>
<b>Altitude:</b>	<i>150-250 metres (492-820 Feet) above sea level</i>
<b>Soil Characteristics:</b>	<i>Calcareous clay soil, morainic origin</i>
<b>Training System:</b>	<i>Guyot</i>
<b>Average Age Of The Vines:</b>	<i>20 years</i>
<b>Density Of Planting:</b>	<i>5,000 vines/Hectare (2,024 vines/Acre)</i>
<b>Harvest:</b>	<i>Manual harvest between late August and early September</i>
<b>Vinification:</b>	<i>Acclimatization at 10°C (50°F), careful selection of grapes</i>
<b>Pressing:</b>	<i>Soft pressing of whole grapes</i>
<b>1ª Fermentation:</b>	<i>In temperature controlled stainless steel tanks</i>
<b>Fermentation Temperature:</b>	<i>15°C (59°F)</i>
<b>Length Of Fermentation:</b>	<i>8/10 days</i>
<b>Ageing:</b>	<i>In stainless steel tanks</i>
<b>2ª Fermentation:</b>	<i>In magnum 1,5lt bottle, at least 60 months on the lees</i>
<b>Remouage:</b>	<i>By hand on pupitres</i>

## LUGANA MILLESIMATO

*Lugana Spumante Dop*



<b>Denominazione:</b>	Vino Spumante di Qualità, Metodo Classico
<b>Dosaggio</b>	Extra Brut
<b>Vitigni:</b>	Turbiana 50%, Chardonnay 50%
<b>Collocazione geografica:</b>	Lonato del Garda, zona collinare
<b>Altitudine:</b>	150-250 mt sul livello del mare.
<b>Tipologia di terreno:</b>	Calcareo argilloso, origine morenica
<b>Sistema di allevamento:</b>	Guyot
<b>Età media delle viti:</b>	20 anni
<b>Densità di impianto:</b>	Circa 5.000 viti per ettaro
<b>Vendemmia:</b>	Raccolta manuale effettuata tra la fine di Agosto e l'inizio di Settembre
<b>Vinificazione:</b>	Acclimatamento a bassa temperatura 10°C, selezione accurata delle uve
<b>Pressatura:</b>	Soffice, dell'uva intera
<b>1ª fermentazione:</b>	In vasche di acciaio inox a temperatura controllata
<b>Temperatura di fermentazione:</b>	15°C
<b>Durata della fermentazione:</b>	8/10 Giorni
<b>Affinamento:</b>	Permanenza in acciaio
<b>2ª fermentazione:</b>	In bottiglia magnum, permanenza sui lieviti per almeno 40 Mesi
<b>Remuage</b>	A mano su pupitres

<b>Appellation:</b>	<i>Lugana Spumate DOP, Classic Method</i>
<b>Dosage:</b>	<i>Extra Brut</i>
<b>Grape Varieties:</b>	<i>Turbiana 50% , Chardonnay 50%</i>
<b>Vineyard Location:</b>	<i>Located on the hills of Lonato del Garda</i>
<b>Altitude:</b>	<i>150-250 metres (492-820 Feet) above sea level</i>
<b>Soil Characteristics:</b>	<i>Calcareous clay soil, morainic origin</i>
<b>Training System:</b>	<i>Guyot</i>
<b>Average Age Of The Vines:</b>	<i>20 years</i>
<b>Density Of Planting:</b>	<i>5,000 vines/Hectare (2,024 vines/Acre)</i>
<b>Harvest:</b>	<i>Manual harvest between late August and early September</i>
<b>Vinification:</b>	<i>Acclimatization at 10°C (50°F), careful selection of grapes</i>
<b>Pressing:</b>	<i>Soft pressing of whole grapes</i>
<b>1ª Fermentation:</b>	<i>In temperature controlled stainless steel tanks</i>
<b>Fermentation Temperature:</b>	<i>15°C</i>
<b>Length Of Fermentation:</b>	<i>8/10 days</i>
<b>Ageing:</b>	<i>In stainless steel tanks</i>
<b>2ª Fermentation:</b>	<i>In magnum 1,5lt bottle, at least 40 months on the lees</i>
<b>Remouage:</b>	<i>By hand on pupitres</i>

## SETTIMO CIELO

*Vino Spumante di Qualità*



<b>Denominazione:</b>	Garda DOP, Metodo Classico
<b>Dosaggio</b>	Extra Brut
<b>Vitigni:</b>	Chardonnay 100%
<b>Collocazione geografica:</b>	Lonato del Garda, zona collinare
<b>Altitudine:</b>	150-250 mt sul livello del mare.
<b>Tipologia di terreno:</b>	Calcareao argilloso, origine morenica
<b>Sistema di allevamento:</b>	Guyot
<b>Età media delle viti:</b>	20 anni
<b>Densità di impianto:</b>	Circa 5.000 viti per ettaro
<b>Vendemmia:</b>	Raccolta manuale effettuata tra la fine di Agosto e l'inizio di Settembre
<b>Vinificazione:</b>	Acclimatamento a bassa temperatura 10°C, selezione accurata delle uve
<b>Pressatura:</b>	Soffice, dell'uva intera
<b>1ª fermentazione:</b>	In vasche di acciaio inox a temperatura controllata
<b>Temperatura di fermentazione:</b>	15°C
<b>Durata della fermentazione:</b>	8/10 Giorni
<b>Affinamento:</b>	Permanenza in acciaio
<b>2ª fermentazione:</b>	In bottiglia magnum, permanenza sui lieviti per almeno 60 mesi
<b>Remuage</b>	A mano su pupitres

<b>Appellation:</b>	<i>Garda DOP, Classic Method</i>
<b>Dosage:</b>	<i>Extra Brut</i>
<b>Grape Varieties:</b>	<i>Chardonnay 100%</i>
<b>Vineyard Location:</b>	<i>Located on the hills of Lonato del Garda</i>
<b>Altitude:</b>	<i>150-250 metres (492-820 Feet) above sea level</i>
<b>Soil Characteristics:</b>	<i>Calcareous clay soil, morainic origin</i>
<b>Training System:</b>	<i>Guyot</i>
<b>Average Age Of The Vines:</b>	<i>20 years</i>
<b>Density Of Planting:</b>	<i>5,000 vines/Hectare (2,024 vines/Acre)</i>
<b>Harvest:</b>	<i>Manual harvest between late August and early September</i>
<b>Vinification:</b>	<i>Acclimatization at 10°C (50°F), careful selection of grapes</i>
<b>Pressing:</b>	<i>Soft pressing of whole grapes</i>
<b>1ª Fermentation:</b>	<i>In temperature controlled stainless steel tanks</i>
<b>Fermentation Temperature:</b>	<i>15°C</i>
<b>Length Of Fermentation:</b>	<i>8/10 days</i>
<b>Ageing:</b>	<i>In stainless steel tanks</i>
<b>2ª Fermentation:</b>	<i>In magnum 1,5lt bottle, at least 60 months on the lees</i>
<b>Remuage</b>	<i>By hand on pupitres</i>

## MILLESIMATO EXTRA BRUT

*Garda Dop*



<b>Denominazione:</b>	Garda DOP, Metodo Classico
<b>Dosaggio:</b>	Extra Brut
<b>Vitigni:</b>	Chardonnay 100%
<b>Collocazione geografica:</b>	Lonato del Garda, zona collinare
<b>Altitudine:</b>	150-250 mt sul livello del mare.
<b>Tipologia di terreno:</b>	Calcareao argilloso, origine morenica
<b>Sistema di allevamento:</b>	Guyot
<b>Età media delle viti:</b>	20 anni
<b>Densità di impianto:</b>	Circa 5.000 viti per ettaro
<b>Vendemmia:</b>	Raccolta manuale effettuata tra la fine di Agosto e l'inizio di Settembre
<b>Vinificazione:</b>	Acclimatamento a bassa temperatura 10°C, selezione accurata delle uve
<b>Pressatura:</b>	Soffice, dell'uva intera
<b>1ª fermentazione:</b>	In vasche di acciaio inox a temperatura controllata
<b>Temperatura di fermentazione:</b>	15°C
<b>Durata della fermentazione:</b>	8/10 Giorni
<b>Affinamento:</b>	Permanenza in acciaio
<b>2ª fermentazione:</b>	In bottiglia magnum, permanenza sui lieviti per almeno 72 Mesi
<b>Remuage:</b>	A mano su pupitres

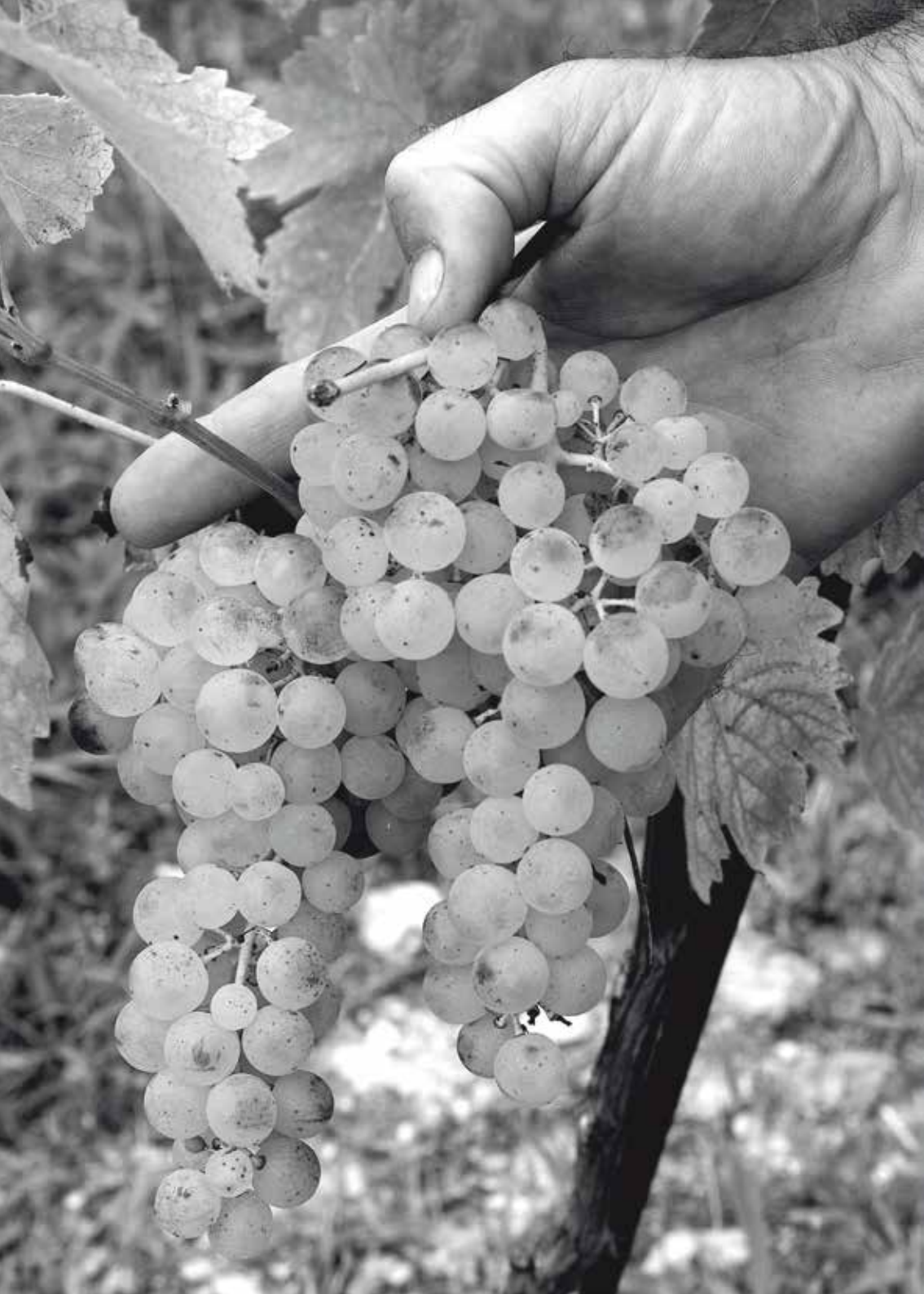
<b>Appellation:</b>	<i>Garda DOP, Classic Method</i>
<b>Dosage:</b>	<i>Extra Brut</i>
<b>Grape Varieties:</b>	<i>Chardonnay 100%</i>
<b>Vineyard Location:</b>	<i>Located on the hills of Lonato del Garda</i>
<b>Altitude:</b>	<i>150-250 metres (492-820 Feet) above sea level</i>
<b>Soil Characteristics:</b>	<i>Calcareous clay soil, morainic origin</i>
<b>Training System:</b>	<i>Guyot</i>
<b>Average Age Of The Vines:</b>	<i>20 years</i>
<b>Density Of Planting:</b>	<i>5,000 vines/Hectare (2,024 vines/Acre)</i>
<b>Harvest:</b>	<i>Manual harvest between late August and early September</i>
<b>Vinification:</b>	<i>Acclimatization at 10°C (50°F), careful selection of grapes</i>
<b>Pressing:</b>	<i>Soft pressing of whole grapes</i>
<b>1ª Fermentation:</b>	<i>In temperature controlled stainless steel tanks</i>
<b>Fermentation Temperature:</b>	<i>15°C</i>
<b>Length Of Fermentation:</b>	<i>8/10 days</i>
<b>Ageing:</b>	<i>In stainless steel tanks</i>
<b>2ª Fermentation:</b>	<i>In magnum 1,5lt bottle, at least 72 months on the lees</i>
<b>Remuage:</b>	<i>By hand on pupitres</i>

## CASTEL GUELFO RISERVA DEI FONDATORI

*Garda Dop*







VINI BIANCHI  
*White Wines*

**Denominazione:** Lugana DOP  
**Vitigni:** Turbiana e uve a bacca bianca  
**Collocazione geografica:** Lonato del Garda, zona collinare  
**Altitudine:** 150-250 mt sul livello del mare.  
**Tipologia di terreno:** Morenico, calcareo argilloso  
**Sistema di allevamento:** Guyot  
**Età media delle viti:** 10 anni  
**Densità di impianto:** Circa 5.000 viti per ettaro  
**Vendemmia:** Raccolta manuale effettuata tra la fine di Agosto e l'inizio di Settembre  
**Vinificazione:** Selezione manuale delle uve  
**Pressatura:** Soffice sottovuoto  
**Fermentazione:** In vasche di acciaio inox a temperatura controllata  
**Temperatura di fermentazione:** 15°C  
**Durata della fermentazione:** 8/10 Giorni  
**Affinamento:** Permanenza in acciaio

**Appellation:** *Lugana DOP*  
**Grape Varieties:** *Turbiana and white grapes*  
**Vineyard Location:** *Located on the hills of Lonato del Garda*  
**Altitude:** *150-250 metres (492-820 Feet) above sea level*  
**Soil Characteristics:** *Morainic, calcareous clay soil*  
**Training System:** *Guyot*  
**Average Age Of The Vines:** *10 years*  
**Density Of Planting:** *5,000 vines/hectare (2,024 Vines/Acre)*  
**Harvest:** *Manual harvest between late August and early September*  
**Vinification:** *Manual selection of the grapes*  
**Pressing:** *Soft pressing*  
**Fermentation:** *In temperature controlled stainless steel tanks*  
**Fermentation Temperature:** *15°C*  
**Length Of Fermentation:** *8/10 days*  
**Ageing:** *In stainless steel tanks*

## ORA *Lugana Dop*



<b>Denominazione:</b>	Lugana DOP
<b>Vitigni:</b>	Turbiana 100%
<b>Collocazione geografica:</b>	Lonato del Garda, zona collinare
<b>Altitudine:</b>	150-250 mt sul livello del mare.
<b>Tipologia di terreno:</b>	Calcereo argilloso, origine morenica
<b>Sistema di allevamento:</b>	Guyot
<b>Età media delle viti:</b>	20 anni
<b>Densità di impianto:</b>	Circa 5.000 viti per ettaro
<b>Vendemmia:</b>	Raccolta manuale effettuata tra la fine di Agosto e l'inizio di Settembre
<b>Vinificazione:</b>	Acclimatamento a bassa temperatura 10°C, selezione accurata delle uve
<b>Pressatura:</b>	Soffice
<b>Fermentazione:</b>	In vasche di acciaio inox a temperatura controllata
<b>Temperatura di fermentazione:</b>	15°C
<b>Durata della fermentazione:</b>	8/10 Giorni
<b>Affinamento:</b>	Permanenza in acciaio
<b>Appellation:</b>	<i>Lugana Dop</i>
<b>Grape Varieties:</b>	<i>Turbiana 100%</i>
<b>Vineyard Location:</b>	<i>Located on the hills of Lonato del Garda</i>
<b>Altitude:</b>	<i>150-250 metres (492-820 Feet) above sea level</i>
<b>Soil Characteristics:</b>	<i>Calcareous clay soil, morainic origin</i>
<b>Training System:</b>	<i>Guyot</i>
<b>Average Age Of The Vines:</b>	<i>20 Years</i>
<b>Density Of Planting:</b>	<i>5,000 Vines/Hectare (2,024 Vines/Acre)</i>
<b>Harvest:</b>	<i>Manual harvest between late August and early September</i>
<b>Vinification:</b>	<i>Acclimatization at 10°C (50°F), careful selection of grapes</i>
<b>Pressing:</b>	<i>Soft pressing</i>
<b>Fermentation:</b>	<i>In temperature controlled stainless steel tanks</i>
<b>Fermentation Temperature:</b>	<i>15°C</i>
<b>Length Of Fermentation:</b>	<i>8/10 days</i>
<b>Ageing:</b>	<i>In stainless steel tanks</i>

## PERLA *Lugana Dop*



<b>Denominazione:</b>	Lugana DOP
<b>Vitigni:</b>	Turbiana 100% da agricoltura biologica
<b>Collocazione geografica:</b>	Lonato del Garda, zona collinare
<b>Altitudine:</b>	150-250 mt sul livello del mare.
<b>Tipologia di terreno:</b>	Calcareao argilloso, origine morenica
<b>Sistema di allevamento:</b>	Guyot
<b>Età media delle viti:</b>	20 anni
<b>Densità di impianto:</b>	Circa 5.000 viti per ettaro
<b>Vendemmia:</b>	Raccolta manuale effettuata tra la fine di Agosto e l'inizio di Settembre
<b>Vinificazione:</b>	Acclimatemento a bassa temperatura 10°C, selezione accurata delle uve
<b>Pressatura:</b>	Soffice
<b>Fermentazione:</b>	In vasche di acciaio inox a temperatura controllata
<b>Temperatura di fermentazione:</b>	15°C
<b>Durata della fermentazione:</b>	8/10 Giorni
<b>Affinamento:</b>	Permanenza in acciaio

<b>Appellation:</b>	<i>Lugana DOP</i>
<b>Grape Varieties:</b>	<i>Turbiana 100% from organic agriculture</i>
<b>Vineyard Location:</b>	<i>Located on the hills of Lonato del Garda</i>
<b>Altitude:</b>	<i>150-250 metres (492-820 Feet) above sea level</i>
<b>Soil Characteristics:</b>	<i>Calcareous clay soil, morainic origin</i>
<b>Training System:</b>	<i>Guyot</i>
<b>Average Age Of The Vines:</b>	<i>20 years</i>
<b>Density Of Planting:</b>	<i>5,000 vines/Hectare (2,024 vines/Acre)</i>
<b>Harvest:</b>	<i>Manual harvest between late August and early September</i>
<b>Vinification:</b>	<i>Acclimatization at 10°C (50°F), careful selection of grapes</i>
<b>Pressing:</b>	<i>Soft pressing</i>
<b>Fermentation:</b>	<i>In temperature controlled stainless steel tanks</i>
<b>Fermentation Temperature:</b>	<i>15°C</i>
<b>Length Of Fermentation:</b>	<i>8/10 days</i>
<b>Ageing:</b>	<i>In stainless steel tanks</i>

## BIO Lugana Dop



<b>Denominazione:</b>	Lugana Riserva DOP
<b>Vitigni:</b>	Turbiana 100% da agricoltura biologica
<b>Collocazione geografica:</b>	Lonato del Garda, zona collinare
<b>Altitudine:</b>	150-250 mt sul livello del mare.
<b>Tipologia di terreno:</b>	Calcereo argilloso, origine morenica
<b>Sistema di allevamento:</b>	Guyot
<b>Età media delle viti:</b>	20 anni
<b>Densità di impianto:</b>	Circa 5.000 viti per ettaro
<b>Vendemmia:</b>	Raccolta manuale effettuata a Settembre
<b>Vinificazione:</b>	Acclimatamento a bassa temperatura 10°C, selezione accurata delle uve
<b>Pressatura:</b>	Soffice, dell'uva intera
<b>Fermentazione:</b>	In vasche di acciaio inox a temperatura controllata
<b>Temperatura di fermentazione:</b>	15°C
<b>Durata della fermentazione:</b>	8/10 Giorni
<b>Affinamento:</b>	Permanenza in acciaio sui lieviti per almeno 12 mesi

<b>Appellation:</b>	<i>Lugana Riserva DOP</i>
<b>Grape Varieties:</b>	<i>Turbiana 100% from organic agriculture</i>
<b>Vineyard Location:</b>	<i>Located on the hills of Lonato del Garda</i>
<b>Altitude:</b>	<i>150-250 metres (492-820 Feet) above sea level</i>
<b>Soil Characteristics:</b>	<i>Calcareous clay soil, morainic origin</i>
<b>Training System:</b>	<i>Guyot</i>
<b>Average Age Of The Vines:</b>	<i>20 years</i>
<b>Density Of Planting:</b>	<i>5,000 vines/Hectare (2,024 vines/Acre)</i>
<b>Harvest:</b>	<i>Manual harvest in September</i>
<b>Vinification:</b>	<i>Acclimatization at 10°C (50°F), careful selection of grapes</i>
<b>Pressing:</b>	<i>Soft pressing of whole grapes</i>
<b>Fermentation:</b>	<i>In temperature controlled stainless steel tanks</i>
<b>Fermentation Temperature:</b>	<i>15°C</i>
<b>Length Of Fermentation:</b>	<i>8/10 days</i>
<b>Ageing:</b>	<i>12 months in stainless steel tanks on the lees</i>

## MADRE PERLA

*Lugana Riserva Dop*



<b>Denominazione:</b>	Lugana Superiore DOP
<b>Vitigni:</b>	Turbiana 100%
<b>Collocazione geografica:</b>	Lonato del Garda, zona collinare
<b>Altitudine:</b>	150-250 mt sul livello del mare.
<b>Tipologia di terreno:</b>	Calcereo argilloso, origine morenica
<b>Sistema di allevamento:</b>	Guyot
<b>Età media delle viti:</b>	20 anni
<b>Densità di impianto:</b>	Circa 5.000 viti per ettaro
<b>Vendemmia:</b>	Raccolta manuale effettuata a Settembre
<b>Vinificazione:</b>	Acclimatamento a bassa temperatura 10°C, selezione accurata delle uve
<b>Pressatura:</b>	Soffice, dell'uva intera
<b>Fermentazione:</b>	In vasche di acciaio inox a temperatura controllata
<b>Temperatura di fermentazione:</b>	15°C
<b>Durata della fermentazione:</b>	8/10 Giorni
<b>Affinamento:</b>	Permanenza in acciaio e in botti di legno
<b>Appellation:</b>	<i>Lugana Superiore DOP</i>
<b>Grape Varieties:</b>	<i>Turbiana 100%</i>
<b>Vineyard Location:</b>	<i>Located on the hills of Lonato del Garda</i>
<b>Altitude:</b>	<i>150-250 metres (492-820 Feet) above sea level</i>
<b>Soil Characteristics:</b>	<i>Calcareous clay soil, morainic origin</i>
<b>Training System:</b>	<i>Guyot</i>
<b>Average Age Of The Vines:</b>	<i>20 years</i>
<b>Density Of Planting:</b>	<i>5,000 vines/Hectare (2,024 vines/Acre)</i>
<b>Harvest:</b>	<i>Manual harvest in September</i>
<b>Vinification:</b>	<i>Acclimatization at 10°C (50°F), careful selection of grapes</i>
<b>Pressing:</b>	<i>Soft pressing of whole grapes</i>
<b>Fermentation:</b>	<i>In temperature controlled stainless steel tanks</i>
<b>Fermentation Temperature:</b>	<i>15°C</i>
<b>Length Of Fermentation:</b>	<i>8/10 days</i>
<b>Ageing:</b>	<i>In stainless steel tanks and in barrels</i>

## MADONNA DELLA SCOPERTA

*Lugana Superiore Dop*



<b>Denominazione:</b>	Lugana Vendemmia Tardiva DOP
<b>Vitigni:</b>	Turbiana 100%
<b>Collocazione geografica:</b>	Lonato del Garda, zona collinare
<b>Altitudine:</b>	150-250 mt sul livello del mare.
<b>Tipologia di terreno:</b>	Calcereo argilloso, origine morenica
<b>Sistema di allevamento:</b>	Guyot
<b>Età media delle viti:</b>	20 anni
<b>Densità di impianto:</b>	Circa 5.000 viti per ettaro
<b>Vendemmia:</b>	Raccolta manuale effettuata tra Ottobre e Novembre
<b>Vinificazione:</b>	Acclimatamento a bassa temperatura 10°C, selezione accurata delle uve
<b>Pressatura:</b>	Soffice, dell'uva con Botrite Nobile
<b>Fermentazione:</b>	In vasche di acciaio inox a temperatura controllata
<b>Temperatura di fermentazione:</b>	15°C
<b>Durata della fermentazione:</b>	8/10 Giorni
<b>Affinamento:</b>	Permanenza in acciaio

<b>Appellation:</b>	<i>Lugana Vendemmia Tardiva DOP</i>
<b>Grape Varieties:</b>	<i>Turbiana 100%</i>
<b>Vineyard Location:</b>	<i>Located on the hills of Lonato del Garda</i>
<b>Altitude:</b>	<i>150-250 metres (492-820 Feet) above sea level</i>
<b>Soil Characteristics:</b>	<i>Calcareous clay soil, morainic origin</i>
<b>Training System:</b>	<i>Guyot</i>
<b>Average Age Of The Vines:</b>	<i>20 years</i>
<b>Density Of Planting:</b>	<i>5,000 vines/Hectare (2,024 vines/Acre)</i>
<b>Harvest:</b>	<i>Manual harvest between October and November</i>
<b>Vinification:</b>	<i>Acclimatization at 10°C (50°F), careful selection of grapes</i>
<b>Pressing:</b>	<i>Soft pressing of noble botrytis grapes</i>
<b>Fermentation:</b>	<i>In temperature controlled stainless steel tanks</i>
<b>Fermentation Temperature:</b>	<i>15°C</i>
<b>Length Of Fermentation:</b>	<i>8/10 days</i>
<b>Ageing:</b>	<i>In stainless steel tanks</i>

## VENDEMMIA TARDIVA

*Lugana Dop*



<b>Denominazione:</b>	Vino Bianco Passito
<b>Vitigni:</b>	Turbiana, Riesling, Incrocio Manzoni e Sauvignon
<b>Collocazione geografica:</b>	Lonato del Garda, zona collinare
<b>Altitudine:</b>	150-250 mt sul livello del mare.
<b>Tipologia di terreno:</b>	Calcereo argilloso, origine morenica
<b>Sistema di allevamento:</b>	Guyot
<b>Età media delle viti:</b>	20 anni
<b>Densità di impianto:</b>	Circa 5.000 viti per ettaro
<b>Vendemmia:</b>	Raccolta manuale effettuata tra la fine di Agosto e l'inizio di Settembre
<b>Vinificazione:</b>	Acclimatemento a bassa temperatura 10°C, selezione accurata delle uve
<b>Pressatura:</b>	Soffice, dell'uva intera dopo 30 giorni di appassimento in piccole cassette
<b>Fermentazione:</b>	In vasche di acciaio inox a temperatura controllata
<b>Temperatura di fermentazione:</b>	15°C
<b>Durata della fermentazione:</b>	8/10 Giorni
<b>Affinamento:</b>	Permanenza in acciaio
<b>Appellation:</b>	<i>Vino Bianco Passito</i>
<b>Grape Varieties:</b>	<i>Turbiana, Riesling, Incrocio Manzoni e Sauvignon</i>
<b>Vineyard Location:</b>	<i>Located on the hills of Lonato del Garda</i>
<b>Altitude:</b>	<i>150-250 metres (492-820 Feet) above sea level</i>
<b>Soil Characteristics:</b>	<i>Calcareous clay soil, morainic origin</i>
<b>Training System:</b>	<i>Guyot</i>
<b>Average Age Of The Vines:</b>	<i>20 years</i>
<b>Density Of Planting:</b>	<i>5,000 vines/Hectare (2,024 vines/Acre)</i>
<b>Harvest:</b>	<i>Manual harvest between late August and early September</i>
<b>Vinification:</b>	<i>Acclimatization at 10°C (50°F), careful selection of grapes</i>
<b>Pressing:</b>	<i>Soft pressing of whole grapes naturally dried for about 30 days</i>
<b>Fermentation:</b>	<i>In temperature controlled stainless steel tanks</i>
<b>Fermentation Temperature:</b>	<i>15°C</i>
<b>Length Of Fermentation:</b>	<i>8/10 days</i>
<b>Ageing:</b>	<i>In stainless steel tanks</i>

## DRAJIBO

*Vino Bianco Passito*







VINI ROSA E ROSSI  
*Pink and Red Wines*

<b>Denominazione:</b>	Riviera del Garda Classico DOC
<b>Vitigni:</b>	Groppello, Marzemino, Sangiovese, Barbera da agricoltura biologica
<b>Collocazione geografica:</b>	Valtenesi
<b>Altitudine:</b>	150 mt sul livello del mare.
<b>Tipologia di terreno:</b>	Morenico
<b>Sistema di allevamento:</b>	Guyot
<b>Età media delle viti:</b>	30 anni
<b>Densità di impianto:</b>	4000 viti per ettaro
<b>Vendemmia:</b>	Raccolta manuale a Settembre
<b>Vinificazione:</b>	Acclimatamento a temperatura ambiente, selezione accurata delle uve
<b>Pressatura:</b>	Molto soffice dall'uva diraspata
<b>Fermentazione:</b>	In vasche di acciaio inox a temperatura controllata
<b>Temperatura di fermentazione:</b>	15°C
<b>Durata della fermentazione:</b>	10/12 Giorni
<b>Affinamento:</b>	Permanenza in acciaio

<b>Appellation:</b>	<i>Riviera del Garda Classico DOC</i>
<b>Grape Varieties:</b>	<i>Groppello, Marzemino, Sangiovese, Barbera from organic agriculture</i>
<b>Vineyard Location:</b>	<i>Valtenesi</i>
<b>Altitude:</b>	<i>150 metres (492 Feet) above sea level</i>
<b>Soil Characteristics:</b>	<i>Morainic soil</i>
<b>Training System:</b>	<i>Guyot</i>
<b>Average Age Of The Vines:</b>	<i>30 years</i>
<b>Density Of Planting:</b>	<i>4000 vines/Hectare (9880 vines/Acre)</i>
<b>Harvest:</b>	<i>Manual harvest in September</i>
<b>Vinification:</b>	<i>Acclimatization at room temperature, careful selection of grapes</i>
<b>Pressing:</b>	<i>Very soft pressing of destemmed grapes</i>
<b>Fermentation:</b>	<i>In temperature controlled stainless steel tanks</i>
<b>Fermentation temperature:</b>	<i>15°C</i>
<b>Length Of Fermentation:</b>	<i>10/12 days</i>
<b>Ageing:</b>	<i>In stainless steel tanks</i>



## VALTENESI

*Riviera del Garda Classico Dop*



<b>Denominazione:</b>	Vino Rosato
<b>Vitigni:</b>	A bacca rossa
<b>Collocazione geografica:</b>	Garda
<b>Altitudine:</b>	150-250 mt sul livello del mare.
<b>Tipologia di terreno:</b>	Calcareao argilloso, origine morenica
<b>Sistema di allevamento:</b>	Guyot
<b>Età media delle viti:</b>	15 anni
<b>Densità di impianto:</b>	Circa 5.000 viti per ettaro
<b>Vendemmia:</b>	Raccolta manuale effettuata in Agosto
<b>Vinificazione:</b>	Acclimatamento a bassa temperatura 10°C, selezione accurata delle uve
<b>Pressatura:</b>	Soffice, dell'uva intera dopo circa 3 ore di macerazione sulle bucce
<b>Fermentazione:</b>	In vasche di acciaio inox a temperatura controllata
<b>Temperatura di fermentazione:</b>	15°C
<b>Durata della fermentazione:</b>	8/10 Giorni
<b>Affinamento:</b>	Permanenza in acciaio
<b>Appellation:</b>	<i>Vino Rosato</i>
<b>Grape Varieties:</b>	<i>Red grapes</i>
<b>Vineyard Location:</b>	<i>Garda</i>
<b>Altitude:</b>	<i>150-250 metres (492-820 Feet) above sea level</i>
<b>Soil Characteristics:</b>	<i>Calcareous clay soil, morainic origin</i>
<b>Training System:</b>	<i>Guyot</i>
<b>Average Age Of The Vines:</b>	<i>15 years</i>
<b>Density Of Planting:</b>	<i>5,000 Vines/Hectare</i>
<b>Harvest:</b>	<i>Manual harvest in August</i>
<b>Vinification:</b>	<i>Acclimatization at 10°C (50°F), careful selection of grapes</i>
<b>Pressing:</b>	<i>Soft pressing of whole grapes after 3 hours of skin contact</i>
<b>Fermentation:</b>	<i>In temperature controlled stainless steel tanks</i>
<b>Fermentation Temperature:</b>	<i>15°C</i>
<b>Length Of Fermentation:</b>	<i>8/10 days</i>
<b>Ageing:</b>	<i>In stainless steel tanks</i>

## ROSE DELLE SIEPI

*Vino Rosato*



<b>Denominazione:</b>	Garda Merlot DOP
<b>Vitigni:</b>	Merlot e Cabernet Sauvignon
<b>Collocazione geografica:</b>	Lonato del Garda, zona collinare
<b>Altitudine:</b>	150-250 mt sul livello del mare.
<b>Tipologia di terreno:</b>	Calcareao argilloso, origine morenica
<b>Sistema di allevamento:</b>	Cordone speronato
<b>Età media delle viti:</b>	20 anni
<b>Densità di impianto:</b>	Circa 5.000 viti per ettaro
<b>Vendemmia:</b>	Raccolta manuale effettuata in Settembre e Ottobre
<b>Vinificazione:</b>	Acclimatamento a bassa temperatura 10°C, selezione accurata delle uve
<b>Fermentazione:</b>	In vasche di acciaio inox a temperatura controllata
<b>Temperatura di fermentazione:</b>	18-22°C
<b>Durata della fermentazione:</b>	10/15 Giorni
<b>Affinamento:</b>	Permanenza in acciaio e in botti di rovere
<b>Appellation:</b>	<i>Garda Merlot DOP</i>
<b>Grape Varieties:</b>	<i>Merlot and Cabernet Sauvignon</i>
<b>Vineyard Location:</b>	<i>Located on the hills of Lonato del Garda</i>
<b>Altitude:</b>	<i>150-250 metres (492-820 Feet) above sea level</i>
<b>Soil Characteristics:</b>	<i>Calcareous clay soil, morainic origin</i>
<b>Training System:</b>	<i>Spurred Cordon</i>
<b>Average Age Of The Vines:</b>	<i>20 years</i>
<b>Density Of Planting:</b>	<i>5,000 Vines/Hectare (2,834 Vines/Acre)</i>
<b>Harvest:</b>	<i>Manual harvest in September and October</i>
<b>Vinification:</b>	<i>Acclimatization at 10°C (50°F), careful selection of grapes</i>
<b>Fermentation:</b>	<i>In temperature controlled stainless steel tanks</i>
<b>Fermentation Temperature:</b>	<i>18-22°C (65-72°F)</i>
<b>Length Of Fermentation:</b>	<i>10/15 days</i>
<b>Ageing:</b>	<i>In stainless steel tanks and oak barrels</i>

## ECO

*Garda Merlot Dop*



<b>Denominazione:</b>	Garda Merlot Dop
<b>Vitigni:</b>	Merlot e Cabernet Sauvignon
<b>Collocazione geografica:</b>	Lonato del Garda, zona collinare
<b>Altitudine:</b>	150-250 mt sul livello del mare.
<b>Tipologia di terreno:</b>	Calcareao argilloso, origine morenica
<b>Sistema di allevamento:</b>	Cordone speronato
<b>Età media delle viti:</b>	15 anni
<b>Densità di impianto:</b>	Circa 5.000 viti per ettaro
<b>Vendemmia:</b>	Raccolta manuale effettuata a Settembre e Ottobre
<b>Vinificazione:</b>	Acclimatamento a bassa temperatura 10°C, selezione accurata delle uve
<b>Fermentazione:</b>	In vasche di acciaio inox a temperatura controllata
<b>Temperatura di fermentazione:</b>	18-22°C
<b>Durata della fermentazione:</b>	10/15 giorni
<b>Affinamento:</b>	Permanenza in acciaio e in botti di legno
<b>Appellation:</b>	<i>Garda Merlot Dop</i>
<b>Grape Varieties:</b>	<i>Merlot and Cabernet Sauvignon</i>
<b>Vineyard Location:</b>	<i>Located on the hills of Lonato del Garda</i>
<b>Altitude:</b>	<i>150-250 metres (492-820 Feet) above sea level</i>
<b>Soil Characteristics:</b>	<i>Calcareous clay soil, morainic origin</i>
<b>Training System:</b>	<i>Spurred Cordon</i>
<b>Average Age Of The Vines:</b>	<i>15 years</i>
<b>Density Of Planting:</b>	<i>5,000 Vines/Hectare (2,024 Vines/Acre)</i>
<b>Harvest:</b>	<i>Manual harvest in September and October</i>
<b>Vinification:</b>	<i>Acclimatization at 10°C (50°F), careful selection of grapes</i>
<b>Fermentation:</b>	<i>In temperature controlled stainless steel tanks</i>
<b>Fermentation Temperature:</b>	<i>18-22°C (65-72°F)</i>
<b>Length Of Fermentation:</b>	<i>10/15 days</i>
<b>Ageing:</b>	<i>Stainless Steel Tanks and French Oak Barrels</i>

## TERRE LUNARI

*Garda Merlot Dop*



<b>Denominazione:</b>	Garda Merlot DOP
<b>Vitigni:</b>	Merlot 100%
<b>Collocazione geografica:</b>	Lonato del Garda, zona collinare
<b>Altitudine:</b>	150-250 mt sul livello del mare.
<b>Tipologia di terreno:</b>	Calcareao argilloso, origine morenica
<b>Sistema di allevamento:</b>	Cordone speronato
<b>Età media delle viti:</b>	20 anni
<b>Densità di impianto:</b>	Circa 5.000 viti per ettaro
<b>Vendemmia:</b>	Raccolta manuale effettuata a Settembre
<b>Vinificazione:</b>	Acclimatamento a bassa temperatura 10°C, selezione accurata delle uve
<b>Fermentazione:</b>	In vasche di acciaio inox a temperatura controllata
<b>Temperatura di fermentazione:</b>	18-22°C
<b>Durata della fermentazione:</b>	10/15 giorni
<b>Affinamento:</b>	Permanenza in botti di legno rovere
<b>Appellation:</b>	<i>Garda Merlot DOP</i>
<b>Grape Varieties:</b>	<i>Merlot 100%</i>
<b>Vineyard Location:</b>	<i>Located on the hills of Lonato del Garda</i>
<b>Altitude:</b>	<i>150-250 metres (492-820 Feet) above sea level</i>
<b>Soil Characteristics:</b>	<i>Calcareous clay soil, morainic origin</i>
<b>Training System:</b>	<i>Spurred Cordon</i>
<b>Average Age Of The Vines:</b>	<i>20 years</i>
<b>Density Of Planting:</b>	<i>5,000 Vines/Hectare (2,024 Vines/Acre)</i>
<b>Harvest:</b>	<i>Manual harvest in September</i>
<b>Vinification:</b>	<i>Acclimatization at 10°C (50°F), careful selection of grapes</i>
<b>Fermentation:</b>	<i>In temperature controlled stainless steel tanks</i>
<b>Fermentation Temperature:</b>	<i>18-22°C (65-72°F)</i>
<b>Length Of Fermentation:</b>	<i>10/15 days</i>
<b>Ageing:</b>	<i>French oak Barrels</i>

## LEONATUS

*Garda Merlot Dop*



<b>Denominazione:</b>	Garda Merlot DOP
<b>Vitigni:</b>	Merlot 100%, vigna singola
<b>Collocazione geografica:</b>	Lonato del Garda, zona collinare
<b>Altitudine:</b>	250 mt sul livello del mare
<b>Tipologia di terreno:</b>	Calcareao argilloso, origine morenica
<b>Sistema di allevamento:</b>	Cordone speronato
<b>Età media delle viti:</b>	20 anni
<b>Densità di impianto:</b>	Circa 5.000 viti per ettaro
<b>Vendemmia:</b>	Raccolta manuale effettuata a fine Agosto
<b>Vinificazione:</b>	Acclimatamento a bassa temperatura 8-10°C, diraspatura, selezione accurata degli acini e pigiatura soffice
<b>Fermentazione:</b>	In vasche di acciaio inox a temperatura controllata
<b>Temperatura di fermentazione:</b>	18-22°C
<b>Durata della fermentazione:</b>	15 giorni
<b>Affinamento:</b>	Permanenza in botti di legno rovere

<b>Appellation:</b>	<i>Garda Merlot DOP</i>
<b>Grape Varieties:</b>	<i>Merlot 100%, single vineyard</i>
<b>Vineyard Location:</b>	<i>Located on the hills of Lonato del Garda</i>
<b>Altitude:</b>	<i>250 metres (820 Feet) above sea level</i>
<b>Soil Characteristics:</b>	<i>Calcareous clay soil, morainic origin</i>
<b>Training System:</b>	<i>Spurred Cordon</i>
<b>Average Age Of The Vines:</b>	<i>20 years</i>
<b>Density Of Planting:</b>	<i>5,000 Vines/Hectare (2,024 Vines/Acre)</i>
<b>Harvest:</b>	<i>Manual harvest in late August</i>
<b>Vinification:</b>	<i>Acclimatization at 10°C (50°F) , de-stemming, careful selection of the berries and soft crushing</i>
<b>Fermentation:</b>	<i>In temperature controlled stainless steel tanks</i>
<b>Fermentation Temperature:</b>	<i>18-22°C (65-72°F)</i>
<b>Length Of Fermentation:</b>	<i>15 days</i>
<b>Ageing:</b>	<i>French oak Barriques</i>

## FILO ROSSO

*Garda Merlot Dop*







PRODOTTI DI FILIERA  
*Farm to Fork and Glass*

## GRAPPA BIANCA

*dalle nostre vinacce  
from our pomace*



## GRAPPA INVECCHIATA

*dalle nostre vinacce, affinata in botti di rovere  
from our pomace, aged in oak casks*





# OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

*Garda Dop Bresciano*

*dalle nostre olive  
from our olives*





MILANO

bedizzole

Lonato del Garda

soiano del lago

moniga del Garda

desenzano

sirmione

lazise

peschiera del Garda

castel venzago

castiglione delle stiviere

A4 exit Desenzano

PERLA DEL GARDA

VENEZIA





GRAZIE  
*Thanks*



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING  
TO EU REG. NO. 1308/13

STAMPATO SU CARTA RICICLATA



PERLA DEL GARDA

MORENICA SOCIETÀ AGRICOLA A RESPONSABILITÀ LIMITATA  
Via Fenil Vecchio, 9 - Lonato del Garda (BS) - Italia  
+39 0309103109 - info@perladelgarda.it - www.perladelgarda.it