



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

*Our family's story is deeply rooted in a firm passion for the land and its produce.*

*The farming tradition our family has passed down from generation to generation in the Lake Garda region is the expression of people who have made their personal contribution to local production through their hard work and dedication.*

*The wines we produce each have their own character and soul, and they tell the stories of those people whose commitment and originality in the vineyard and winery make every 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 to bring vine growing back to the morainic hills of our farmland.*

*Old prints and land registry maps reveal a tradition that acknowledges the winemaking potential of this stony, arid soil.*

*Our production philosophy is based on the fundamental principle that winemaking begins in the vineyard, working according to the particular requirements of the climatic conditions each year, as opposed to a pre-defined strategy, following the care and wisdom of our farming tradition.*

*The two key cornerstones of our production method are harvesting the grapes by hand, between August and November, and gravity-flow winemaking.*

*Our decision to certify our production chain provides our customers with an additional guarantee of transparency and reliability.*



## 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 Valtènesi dedicata alla produzione di chiacchetto.

## OUR VINEYARDS

*Our vineyards cover around 34 hectares to the south of Lake Garda between the towns of Desenzano and Sirmione, in the municipality of Lonato del Garda.*

*We embarked on our wine project in the year 2000 by observing the soil characteristics and microclimate of the morainic hills south of the lake. Based on our analysis, we began selecting the rooted cuttings, deciding on the number of plants per hectare and choosing the vine training systems.*

*Our grapes are harvested exclusively by hand, selecting the bunches and placing them in small boxes that are transferred quickly to the winery located in the middle of the vineyards.*

*As of 2022, all of our vineyards are grown organically, including the parcel in Valtènesi used to produce our Chiacchetto.*





## 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”.

## OUR WINERY

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

*The freshly picked grape bunches arrive at the top level, where we carry out a careful selection followed by the destemming of the red grapes and a gentle vacuum pressing of the white grapes.*

*The berries, in the case of red wine, and the must, in the case of white, then flow via gravity into stainless steel tanks located on the middle level, where temperature-controlled fermentation takes place.*

*We make our wines using processes and mechanisms that follow sustainability principles with internationally recognised standards and models, in accordance with the ‘MAKE IT SUSTAINABLE’ technical specification.*





SPUMANTI  
*Sparkling wines*

<b>Denominazione:</b>	Lugana Spumante Dop, Metodo Charmat
<b>Dosaggio</b>	Brut
<b>Vitigni:</b>	100% Turbiana
<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>100% Turbiana</i>
<b>Vineyard location:</b>	<i>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>Level Calcareous clay soil, morainic origin</i>
<b>Training system:</b>	<i>Guyot</i>
<b>Average vine age:</b>	<i>20 years</i>
<b>Planting density:</b>	<i>Approx. 5,000 vines/hectare (2,024 vines/acre)</i>
<b>Harvest:</b>	<i>By hand between late August and early September</i>
<b>Vinification:</b>	<i>Thermal conditioning at 10°C (50°F), careful selection of grapes</i>
<b>Pressing:</b>	<i>Soft pressing of whole grapes</i>
<b>1<sup>st</sup> 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>2<sup>nd</sup> 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>	100% Turbiana 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>Remuage:</b>	A mano su pupitres

<b>Appellation:</b>	<i>Lugana Spumante DOP, Classic Method</i>
<b>Dosage:</b>	<i>Brut Nature</i>
<b>Grape varieties:</b>	<i>100% Turbiana, grown organically</i>
<b>Vineyard location:</b>	<i>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 vine age:</b>	<i>20 years</i>
<b>Planting density:</b>	<i>Approx. 5,000 vines/hectare (2,024 vines/acre)</i>
<b>Harvest:</b>	<i>By hand between late August and early September</i>
<b>Vinification:</b>	<i>Thermal conditioning at 10°C (50°F), careful selection of grapes</i>
<b>Pressing:</b>	<i>Soft pressing of whole grapes</i>
<b>1<sup>st</sup> 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>2<sup>nd</sup> Fermentation:</b>	<i>In the bottle, at least 10 months on the lees</i>
<b>Remuage:</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>	100% Chardonnay
<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>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>100% Chardonnay</i>
<b>Vineyard location:</b>	<i>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 vine age:</b>	<i>20 years</i>
<b>Planting density:</b>	<i>5,000 vines/hectare (2,024 vines/acre)</i>
<b>Harvest:</b>	<i>By hand between late August and early September</i>
<b>Vinification:</b>	<i>Thermal conditioning at 10°C (50°F), careful selection of grapes</i>
<b>Pressing:</b>	<i>Soft pressing of whole grapes</i>
<b>1<sup>st</sup> 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>2<sup>nd</sup> Fermentation:</b>	<i>In the bottle, at least 24 months on the lees</i>
<b>Remuage:</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>	100% Turbiana
<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>Lugana Spumante DOP, Classic Method</i>
<b>Dosage:</b>	<i>Brut Nature</i>
<b>Grape varieties:</b>	<i>100% Turbiana</i>
<b>Vineyard location:</b>	<i>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 vine age:</b>	<i>20 years</i>
<b>Planting density:</b>	<i>Approx. 5,000 vines/hectare (2,024 vines/acre)</i>
<b>Harvest:</b>	<i>By hand between late August and early September</i>
<b>Vinification:</b>	<i>Thermal conditioning at 10°C (50°F), careful selection of grapes</i>
<b>Pressing:</b>	<i>Soft pressing of whole grapes</i>
<b>1<sup>st</sup> 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>2<sup>nd</sup> Fermentation:</b>	<i>In magnum bottles, at least 60 months on the lees</i>
<b>Remuage:</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>	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 40 Mesi
<b>Remuage</b>	A mano su pupitres

<b>Appellation:</b>	<i>Lugana Spumante DOP, Classic Method</i>
<b>Dosage:</b>	<i>Extra Brut</i>
<b>Grape varieties:</b>	<i>50% Turbiana, 50% Chardonnay</i>
<b>Vineyard location:</b>	<i>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 vine age:</b>	<i>20 years</i>
<b>Planting density:</b>	<i>Approx. 5,000 vines/hectare (2,024 vines/acre)</i>
<b>Harvest:</b>	<i>By hand between late August and early September</i>
<b>Vinification:</b>	<i>Thermal conditioning at 10°C (50°F), careful selection of grapes</i>
<b>Pressing:</b>	<i>Soft pressing of whole grapes</i>
<b>1<sup>st</sup> 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>2<sup>nd</sup> Fermentation:</b>	<i>In magnum bottles, at least 40 months on the lees</i>
<b>Remuage:</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>	100% Chardonnay
<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>100% Chardonnay</i>
<b>Vineyard location:</b>	<i>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 vine age:</b>	<i>20 years</i>
<b>Planting density:</b>	<i>Approx. 5,000 vines/hectare (2,024 vines/acre)</i>
<b>Harvest:</b>	<i>By hand between late August and early September</i>
<b>Vinification:</b>	<i>Thermal conditioning at 10°C (50°F), careful selection of grapes</i>
<b>Pressing:</b>	<i>Soft pressing of whole grapes</i>
<b>1<sup>st</sup> 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>2<sup>nd</sup> Fermentation:</b>	<i>In magnum bottles, at least 60 months on the lees</i>
<b>Remuage</b>	<i>By hand on pupitres</i>

## MILLESIMATO EXTRA BRUT

*Garda Dop*



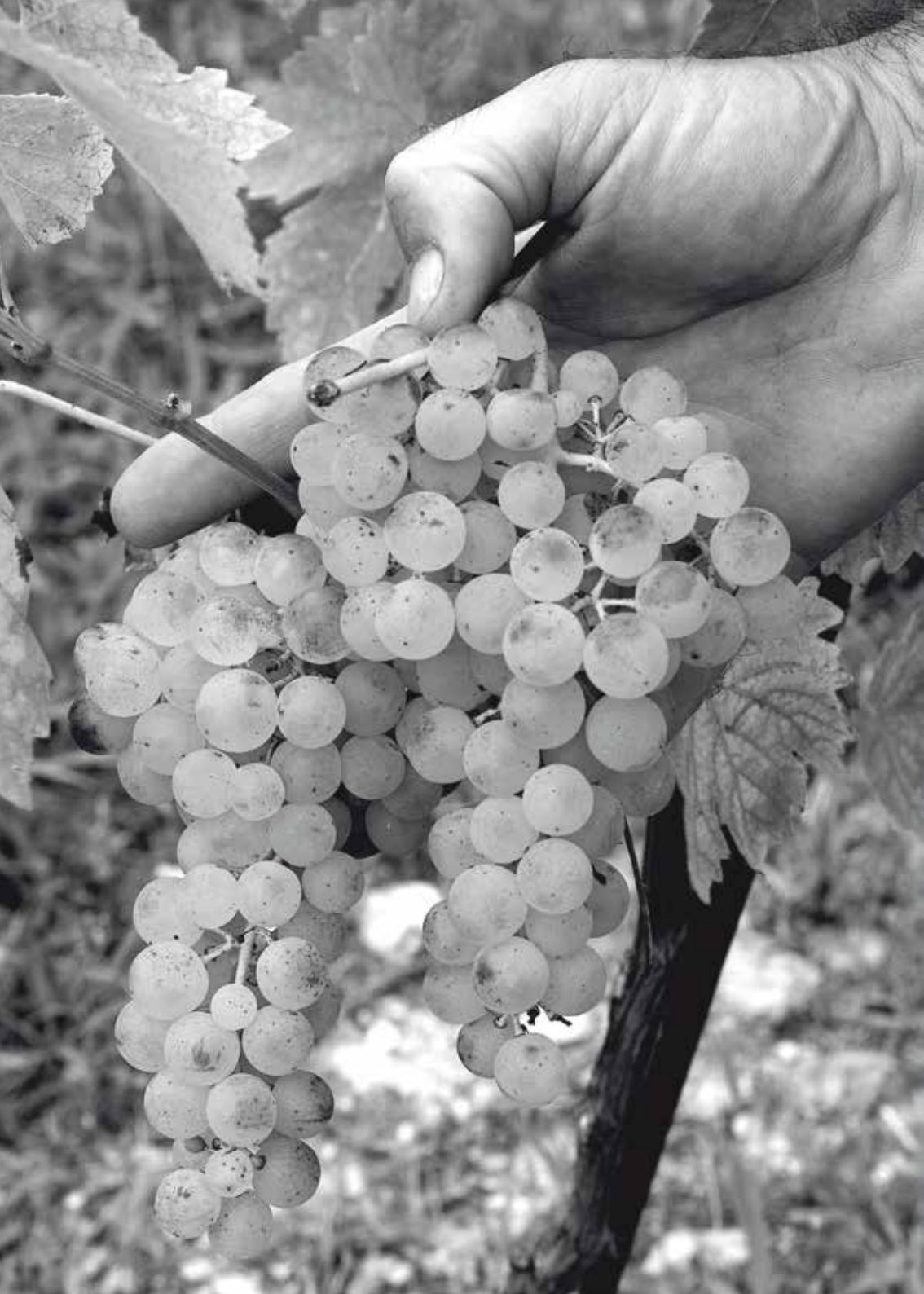
**Denominazione:** Garda DOP, Metodo Classico  
**Dosaggio:** Extra Brut  
**Vitigni:** 100% Chardonnay  
**Collocazione geografica:** Lonato del Garda, zona collinare  
**Altitudine:** 150-250 mt sul livello del mare  
**Tipologia di terreno:** Calcareao argilloso, origine morenica  
**Sistema di allevamento:** Guyot  
**Età media delle viti:** 20 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:** Acclimatamento a bassa temperatura 10°C, selezione accurata delle uve  
**Pressatura:** Soffice, dell'uva intera  
**1ª fermentazione:** In vasche di acciaio inox a temperatura controllata  
**Temperatura di fermentazione:** 15°C  
**Durata della fermentazione:** 8/10 Giorni  
**Affinamento:** Permanenza in acciaio  
**2ª fermentazione:** In bottiglia magnum, permanenza sui lieviti per almeno 72 Mesi  
**Remuage:** A mano su pupitres

**Appellation:** *Garda DOP, Classic Method*  
**Dosage:** *Extra Brut*  
**Grape varieties:** *100% Chardonnay*  
**Vineyard location:** *Hills of Lonato del Garda*  
**Altitude:** *150-250 metres (492-820 feet) above sea level*  
**Soil characteristics:** *Calcareous clay soil, morainic origin*  
**Training system:** *Guyot*  
**Average vine age:** *20 years*  
**Planting density:** *Approx. 5,000 vines/hectare (2,024 vines/acre)*  
**Harvest:** *By hand between late August and early September*  
**Vinification:** *Thermal conditioning at 10°C (50°F), careful selection of grapes*  
**Pressing:** *Soft pressing of whole grapes*  
**1<sup>st</sup> Fermentation:** *In temperature-controlled stainless steel tanks*  
**Fermentation temperature:** *15°C (59°F)*  
**Length of fermentation:** *8-10 days*  
**Ageing:** *In stainless steel tanks*  
**2<sup>nd</sup> Fermentation:** *In magnum bottles, at least 72 months on the lees*  
**Remuage:** *By hand on pupitres*

## 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 other white varieties*  
**Vineyard location:** *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 vine age:** *10 years*  
**Planting density:** *Approx. 5,000 vines/hectare (2,024 vines/acre)*  
**Harvest:** *By hand between late August and early September*  
**Vinification:** *Grapes selected by hand*  
**Pressing:** *Soft vacuum pressing*  
**Fermentation:** *In temperature-controlled stainless steel tanks*  
**Fermentation temperature:** *15°C (59°C)*  
**Length of fermentation:** *8-10 days*  
**Ageing:** *In stainless steel tanks*

## ORA *Lugana Dop*



<b>Denominazione:</b>	Lugana DOP
<b>Vitigni:</b>	100% Turbiana
<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
<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>100% Turbiana</i>
<b>Vineyard location:</b>	<i>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 vine age:</b>	<i>20 years</i>
<b>Planting density:</b>	<i>Approx. 5,000 vines/hectare (2,024 vines/acre)</i>
<b>Harvest:</b>	<i>By hand between late August and early September</i>
<b>Vinification:</b>	<i>Thermal conditioning 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 (59°F)</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>	100% Turbiana 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>100% Turbiana, grown organically</i>
<b>Vineyard location:</b>	<i>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 vine age:</b>	<i>20 years</i>
<b>Planting density:</b>	<i>Approx. 5,000 vines/hectare (2,024 vines/acre)</i>
<b>Harvest:</b>	<i>By hand between late August and early September</i>
<b>Vinification:</b>	<i>Thermal conditioning 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 (59°F)</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>	100% Turbiana 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 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>100% Turbiana, grown organically</i>
<b>Vineyard location:</b>	<i>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 vine age:</b>	<i>20 years</i>
<b>Planting density:</b>	<i>Approx. 5,000 vines/hectare (2,024 vines/acre)</i>
<b>Harvest:</b>	<i>By hand in September</i>
<b>Vinification:</b>	<i>Thermal conditioning 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 (59°F)</i>
<b>Length of fermentation:</b>	<i>8-10 days</i>
<b>Ageing:</b>	<i>In stainless steel tanks, at least 12 months on the lees</i>

## MADRE PERLA

*Lugana Riserva Dop*





<b>Denominazione:</b>	Lugana Superiore DOP
<b>Vitigni:</b>	100% Turbiana
<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>100% Turbiana</i>
<b>Vineyard location:</b>	<i>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 vine age:</b>	<i>20 years</i>
<b>Planting density:</b>	<i>Approx. 5,000 vines/hectare (2,024 vines/acre)</i>
<b>Harvest:</b>	<i>By hand in September</i>
<b>Vinification:</b>	<i>Thermal conditioning 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 (59°F)</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>	100% Turbiana
<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>100% Turbiana</i>
<b>Vineyard location:</b>	<i>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 vine age:</b>	<i>20 years</i>
<b>Planting density:</b>	<i>Approx. 5,000 vines/hectare (2,024 vines/acre)</i>
<b>Harvest:</b>	<i>By hand between October and November</i>
<b>Vinification:</b>	<i>Thermal conditioning at 10°C (50°F), careful selection of grapes</i>
<b>Pressing:</b>	<i>Soft pressing of grapes affected by noble rot</i>
<b>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>

## 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>	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, 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 and Sauvignon</i>
<b>Vineyard location:</b>	<i>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 vine age:</b>	<i>20 years</i>
<b>Planting density:</b>	<i>Approx. 5,000 vines/hectare (2,024 vines/acre)</i>
<b>Harvest:</b>	<i>By hand between late August and early September</i>
<b>Vinification:</b>	<i>Thermal conditioning at 10°C (50°F), careful selection of grapes</i>
<b>Pressing:</b>	<i>Soft pressing of whole grapes dried naturally for around 30 days small crates</i>
<b>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>

## DRAJIBO

*Vino Bianco Passito*







VINI ROSA E ROSSI  
*Rosé 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 and Barbera, grown organically</i>
<b>Vineyard location:</b>	<i>Valtènesi</i>
<b>Altitude:</b>	<i>150 metres (492 feet) above sea level</i>
<b>Soil characteristics:</b>	<i>Morainic</i>
<b>Training system:</b>	<i>Guyot</i>
<b>Average vine age:</b>	<i>30 years</i>
<b>Planting density:</b>	<i>4,000 vines/hectare (9,880 vines/acre)</i>
<b>Harvest:</b>	<i>By hand in September</i>
<b>Vinification:</b>	<i>Thermal conditioning 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 (59°F)</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 vine age:</b>	<i>15 years</i>
<b>Planting density:</b>	<i>Approx. 5,000 vines/hectare (2,024 vines per acre)</i>
<b>Harvest:</b>	<i>By hand in August</i>
<b>Vinification:</b>	<i>Thermal conditioning 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 (59°F)</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>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 vine age:</b>	<i>20 years</i>
<b>Planting density:</b>	<i>Approx. 5,000 vines/hectare (2,834 vines/acre)</i>
<b>Harvest:</b>	<i>By hand in September and October</i>
<b>Vinification:</b>	<i>Thermal conditioning 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>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 vine age:</b>	<i>15 years</i>
<b>Planting density:</b>	<i>Approx. 5,000 vines/hectare (2,024 vines/acre)</i>
<b>Harvest:</b>	<i>By hand in September and October</i>
<b>Vinification:</b>	<i>Thermal conditioning 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 in 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>100% Merlot</i>
<b>Vineyard location:</b>	<i>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 vine age:</b>	<i>20 years</i>
<b>Planting density:</b>	<i>Approx. 5,000 vines/hectare (2,024 vines/acre)</i>
<b>Harvest:</b>	<i>By hand in September</i>
<b>Vinification:</b>	<i>Thermal conditioning 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 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>100% Merlot, single vineyard</i>
<b>Vineyard location:</b>	<i>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 vine age:</b>	<i>20 years</i>
<b>Planting density:</b>	<i>Approx. 5,000 vines/hectare (2,024 vines/acre)</i>
<b>Harvest:</b>	<i>By hand in late August</i>
<b>Vinification:</b>	<i>Thermal conditioning at 10°C (50°F), de-stemming, careful selection of the berries and soft pressing</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>In oak barrels</i>

## FILO ROSSO

*Garda Merlot Dop*







PRODOTTI DI FILIERA  
*Other products from our production chain*

**GRAPPA BIANCA  
WHITE GRAPPA**

*dalle nostre vinacce  
from our pomace*



**GRAPPA INVECCHIATA  
AGED GRAPPA**

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





**OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA  
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL**

*Garda Dop Bresciano*

*dalle nostre olive  
from our olives*





MILANO

Bedizzole

Soiano  
del lago

Moniga  
del Garda

Lonato  
del Garda

Desenzano

Sirmione

Lazise

Peschiera  
del Garda

Castel  
Venzago

Castiglione  
delle  
Stiviere

A4 exit Desenzano

PERLA DEL GARDA

VENEZIA







GRAZIE  
*Thank you*



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