



PERLA DEL GARDA

100% MADE IN ITALY



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.

Dal 2013 sono coltivati in agricoltura biologica 8 ettari su 34 e nell'annata 2016 abbiamo prodotto il primo vino certificato Biologico da uve Turbiana denominato BIO.

## 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.*

*A vineyard of about 8 hectares out of 34 has been organically farmed since 2013 and with the 2016 vintage we produced our first wine, called BIO, made with certified organic grapes of the Turbiana variety.*



## 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.

Trebbiano di Lugana o Turbiana, Sauvignon, Riesling, Chardonnay e Incrocio Manzoni sono i vitigni dei nostri vini bianchi.

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Rebo rappresentano le tipologie delle nostre uve rosse.

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

La nostra cantina è posta al centro della vigna e la distanza massima fra i filari e la zona di vinificazione è di 1000 mt.

## 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.*

*Our white wines are made from Trebbiano di Lugana or Turbiana, Chardonnay, Sauvignon, Riesling and Incrocio Manzoni varieties.*

*The red wines are made from Rebo, Merlot, Cabernet Sauvignon and Cabernet Franc.*

*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.*

*The maximum distance between the vines and the vinification area is 1,000 metres.*





## 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.

Una volta ottenuto il vino riempie i serbatoi e le botti del piano interrato dove si procede all’affinamento in acciaio o in botti di legno.

## 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.*

*Once the desired result has been obtained, the wine flows down to the bottom level, filling the tanks and casks in the cellar, where fermentation proceeds and refining is carried out in steel or in wooden casks.*





SPUMANTI  
*Sparkling Wines*

**Denominazione:** Vino Spumante Rosato, Metodo Charmat  
**Dosaggio:** Brut  
**Vitigni:** Rebo e Merlot  
**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:** 15 anni  
**Densità di impianto:** Circa 5.000 viti per ettaro  
**Vendemmia:** Raccolta manuale effettuata in Agosto  
**Vinificazione:** Acclimatamento a bassa temperatura 10°C, selezione accurata delle uve  
**Pressatura:** Soffice, dell'uva intera dopo circa 3 ore di macerazione sulle bucce  
**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 autoclave, permanenza sui lieviti per almeno 1 mese

**Appellation:** *Vino Spumante Rosato, Metodo Charmat*  
**Dosage:** *Brut*  
**Grape Varieties:** *Rebo and Merlot*  
**Vineyard Location:** *Located on the 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 Age Of The Vines:** *15 years*  
**Density Of Planting:** *5,000 Vines/Hectare (2,024 Vines/Acre)*  
**Harvest:** *Manual harvest in August*  
**Vinification:** *Acclimatization at 10°C (50°F), careful selection of grapes*  
**Pressing:** *Soft pressing of whole grapes after 3 hours of skin contact*  
**1ª Fermentation:** *In temperature controlled stainless steel tanks*  
**Fermentation Temperature:** *15°C*  
**Length Of Fermentation:** *8/10 days*  
**Ageing:** *In stainless steel tanks*  
**2ª Fermentation:** *In stainless steel tank, at least 1 month on the lees*

## ROSÉ

*Vino Spumante Rosato*



Solo 075 \* Only 075 Bottle

**Denominazione:** Lugana Spumante Dop, Metodo Charmat  
**Dosaggio:** Brut  
**Vitigni:** Turbiana 100%  
**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 autoclave

**Appellation:** *Lugana Spumante Dop, Charmat method*  
**Dosage:** *Brut*  
**Grape Varieties:** *Turbiana 100%*  
**Vineyard Location:** *Located on the 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 Age Of The Vines:** *20 years*  
**Density Of Planting:** *5,000 vines/Hectare (2,024 vines/Acre)*  
**Harvest:** *Manual harvest between late August and early September*  
**Vinification:** *Acclimatization at 10°C (50°F), careful selection of grapes*  
**Pressing:** *Soft pressing of whole grapes*  
**1ª Fermentation:** *In temperature controlled stainless steel tanks*  
**Fermentation Temperature:** *15°C*  
**Length Of Fermentation:** *8/10 days*  
**Ageing:** *In stainless steel tanks*  
**2ª Fermentation:** *In stainless steel tank*

## BRIO

*Lugana Spumante Dop*



375 \* 075

**Denominazione:** Garda DOP, Metodo Classico  
**Dosaggio:** Extra Brut  
**Vitigni:** Chardonnay 100%  
**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, permanenza sui lieviti per almeno 24 Mesi  
**Remouage:** A mano su pupitres

**Appellation:** *Garda DOP, Classic Method*  
**Dosage:** *Extra Brut*  
**Grape Varieties:** *Chardonnay 100%*  
**Vineyard Location:** *Located on the 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 Age Of The Vines:** *20 years*  
**Density Of Planting:** *5,000 vines/Hectare (2,024 vines/Acre)*  
**Harvest:** *Manual harvest between late August and early September*  
**Vinification:** *Acclimatization at 10°C (50°F), careful selection of grapes*  
**Pressing:** *Soft pressing of whole grapes*  
**1ª Fermentation:** *In temperature controlled stainless steel tanks*  
**Fermentation Temperature:** *15°C*  
**Length Of Fermentation:** *8/10 days*  
**Ageing:** *In stainless steel tanks*  
**2ª Fermentation:** *In bottle, at least 24 months on the lees*  
**Remouage:** *By hand on pupitres*

## CUVÉE EXTRA BRUT

*Garda Dop*



Solo 075 \* Only 075 Bottle

# LUGANA MILLESIMATO BRUT

*Lugana Spumante Dop*

<b>Denominazione:</b>	Lugana Spumante DOP, Metodo Classico
<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>	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>Remouage:</b>	A mano su pupitres

<b>Appellation:</b>	<i>Lugana Spumante DOP, Classic 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 (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 40 months on the lees</i>
<b>Remouage:</b>	<i>By hand on pupitres</i>



Solo Magnum \* Only Magnum Bottle



<b>Denominazione:</b>	Vino Spumante di Qualità, Metodo Classico
<b>Dosaggio</b>	Extra Brut
<b>Vitigni:</b>	Trebbiano di Lugana (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 Spumate DOP, Classic Method</i>
<b>Dosage:</b>	<i>Extra Brut</i>
<b>Grape Varieties:</b>	<i>Trebbiano di Lugana (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>



Solo Magnum \* Only Magnum Bottle

## 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>



Solo Magnum \* Only Magnum Bottle

## 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>

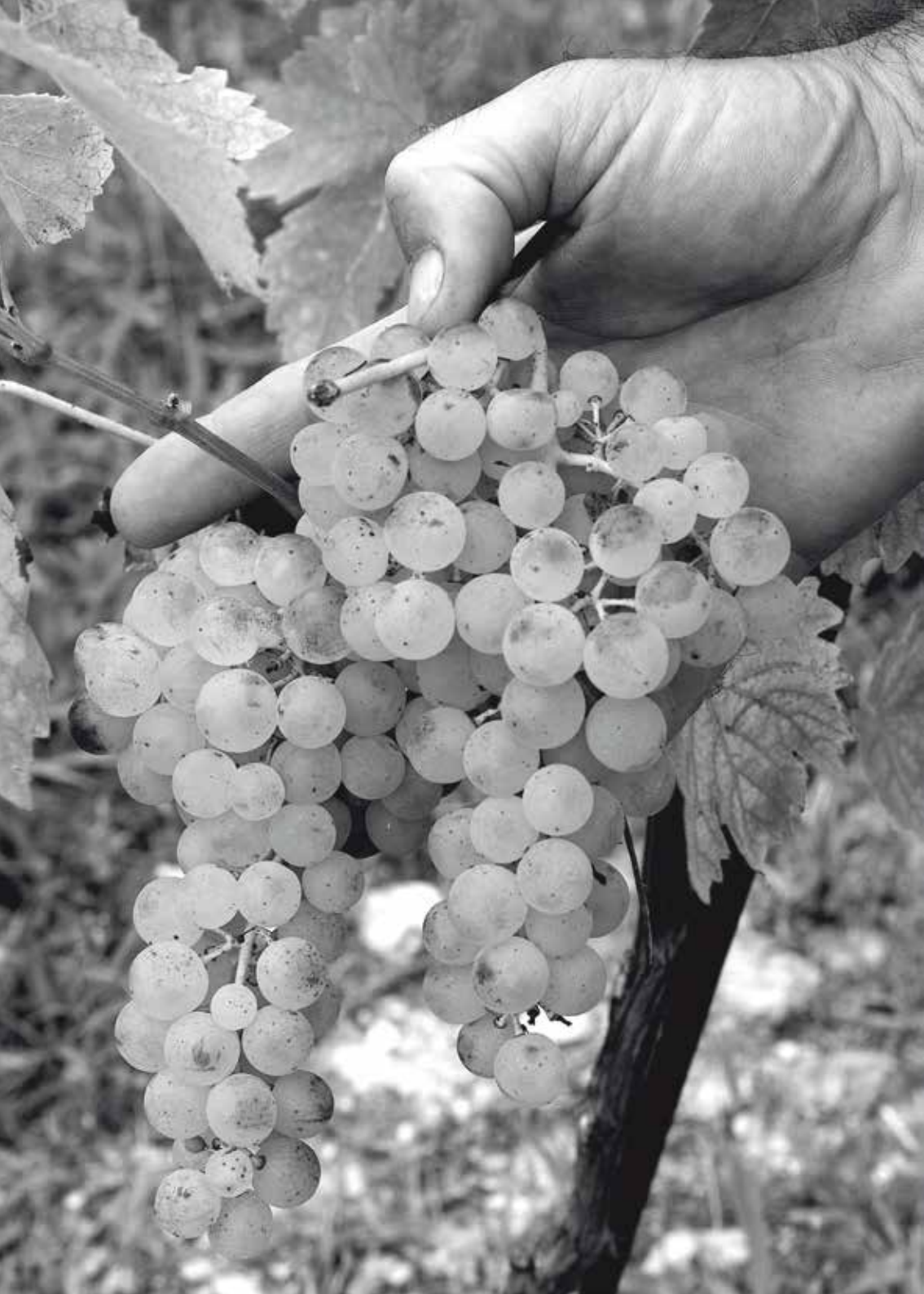


Solo Magnum \* Only Magnum Bottle

## CASTEL GUELFO RISERVA DEI FONDATORI

*Garda Dop*





VINI BIANCHI  
*White Wines*

**Denominazione:** Lugana DOP  
**Vitigni:** Turbiana e Chardonnay  
**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:** 15 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 Chardonnay*  
**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:** *15 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*



375 \* 075

<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>	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>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 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</i>

## PERLA

*Lugana Dop*



375 \* 050 \* 075 \* 150 Magnum

**Denominazione:** Lugana DOP  
**Vitigni:** Turbiana 100%  
da agricoltura biologica  
**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  
**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 100%  
from organic agriculture*  
**Vineyard Location:** *Located on the 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 Age Of The Vines:** *20 years*  
**Density Of Planting:** *5,000 vines/Hectare (2,024 vines/Acre)*  
**Harvest:** *Manual harvest between late August and early September*  
**Vinification:** *Acclimatization at 10°C (50°F), careful selection of grapes*  
**Pressing:** *Soft pressing of whole grapes*  
**Fermentation:** *In temperature controlled stainless steel tanks*  
**Fermentation Temperature:** *15°C*  
**Length Of Fermentation:** *8/10 days*  
**Ageing:** *In stainless steel tanks*

**BIO**  
*Lugana Dop*



075 \* 150 Magnum



**Denominazione:** Lugana Riserva DOP  
**Vitigni:** Turbiana 100%  
**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 a Settembre  
**Vinificazione:** Acclimatamento a bassa temperatura 10°C, selezione accurata delle uve  
**Pressatura:** Soffice, dell'uva intera  
**Fermentazione:** In vasche di acciaio inox a temperatura controllata  
**Temperatura di fermentazione:** 15°C  
**Durata della fermentazione:** 8/10 Giorni  
**Affinamento:** Permanenza in acciaio sui lieviti per almeno 12 mesi

**Appellation:** *Lugana Riserva DOP*  
**Grape Varieties:** *Turbiana 100%*  
**Vineyard Location:** *Located on the 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 Age Of The Vines:** *20 years*  
**Density Of Planting:** *5,000 vines/Hectare (2,024 vines/Acre)*  
**Harvest:** *Manual harvest in September*  
**Vinification:** *Acclimatization at 10°C (50°F), careful selection of grapes*  
**Pressing:** *Soft pressing of whole grapes*  
**Fermentation:** *In temperature controlled stainless steel tanks*  
**Fermentation Temperature:** *15°C*  
**Length Of Fermentation:** *8/10 days*  
**Ageing:** *12 months in stainless steel tanks on yeast lees*

## MADRE PERLA

*Lugana Riserva Dop*



075 \* 150 Magnum

**Denominazione:** Lugana Superiore DOP  
**Vitigni:** Turbiana 100%  
**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 a Settembre  
**Vinificazione:** Acclimatamento a bassa temperatura 10°C, selezione accurata delle uve  
**Pressatura:** Soffice, dell'uva intera  
**Fermentazione:** In vasche di acciaio inox a temperatura controllata  
**Temperatura di fermentazione:** 15°C  
**Durata della fermentazione:** 8/10 Giorni  
**Affinamento:** Permanenza in acciaio e in botti di legno per 10 mesi

**Appellation:** *Lugana Superiore DOP*  
**Grape Varieties:** *Turbiana 100%*  
**Vineyard Location:** *Located on the 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 Age Of The Vines:** *20 years*  
**Density Of Planting:** *5,000 vines/Hectare (2,024 vines/Acre)*  
**Harvest:** *Manual harvest in September*  
**Vinification:** *Acclimatization at 10°C (50°F), careful selection of grapes*  
**Pressing:** *Soft pressing of whole grapes*  
**Fermentation:** *In temperature controlled stainless steel tanks*  
**Fermentation Temperature:** *15°C*  
**Length Of Fermentation:** *8/10 days*  
**Ageing:** *In stainless steel tanks and 10 months in small barrels*

## MADONNA DELLA SCOPERTA

*Lugana Superiore Dop*



075 \* 150 Magnum



**Denominazione:** Lugana Vendemmia Tardiva DOP  
**Vitigni:** Turbiana 100%  
**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 Ottobre e l'inizio di Novembre  
**Vinificazione:** Acclimatamento a bassa temperatura 10°C, selezione accurata delle uve  
**Pressatura:** Soffice, dell'uva con Botrite Nobile  
**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 Vendemmia Tardiva DOP*  
**Grape Varieties:** *Turbiana 100%*  
**Vineyard Location:** *Located on the 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 Age Of The Vines:** *20 years*  
**Density Of Planting:** *5,000 vines/Hectare (2,024 vines/Acre)*  
**Harvest:** *Manual harvest between late October and early November*  
**Vinification:** *Acclimatization at 10°C (50°F), careful selection of grapes*  
**Pressing:** *Soft pressing of noble botrytis grapes*  
**Fermentation:** *In temperature controlled stainless steel tanks*  
**Fermentation Temperature:** *15°C*  
**Length Of Fermentation:** *8/10 days*  
**Ageing:** *In stainless steel tanks*

## VENDEMMIA TARDIVA

*Lugana Dop*



Solo 050 \* Only 050 Bottle

# DRAJIBO

*Vino Passito*

**Denominazione:** Vino Passito  
**Vitigni:** Turbiana, Riesling, Incrocio Manzoni e Sauvignon blanc  
**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 dopo 30 giorni di appassimento in piccole cassette  
**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:** *Vino Passito*  
**Grape Varieties:** *Turbiana, Riesling, Incrocio Manzoni e Sauvignon blanc*  
**Vineyard Location:** *Located on the 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 Age Of The Vines:** *20 years*  
**Density Of Planting:** *5,000 vines/Hectare (2,024 vines/Acre)*  
**Harvest:** *Manual harvest between late August and early September*  
**Vinification:** *Acclimatization at 10°C (50°F), careful selection of grapes*  
**Pressing:** *Soft pressing of whole grapes naturally dried for about 30 days*  
**Fermentation:** *In temperature controlled stainless steel tanks*  
**Fermentation Temperature:** *15°C*  
**Length Of Fermentation:** *8/10 days*  
**Ageing:** *In stainless steel tanks*



Solo 050 \* Only 050 Bottle



VINI ROSSI  
*Red Wines*

**Denominazione:** Vino Rosato  
**Vitigni:** Rebo 100%  
**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:** 15 anni  
**Densità di impianto:** Circa 7.000 viti per ettaro  
**Vendemmia:** Raccolta manuale effettuata in Agosto  
**Vinificazione:** Acclimatamento a bassa temperatura 10°C, selezione accurata delle uve  
**Pressatura:** Soffice, dell'uva intera dopo circa 3 ore di macerazione sulle bucce  
**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:** *Vino Rosato*  
**Grape Varieties:** *Rebo 100%*  
**Vineyard Location:** *Located on the 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 Age Of The Vines:** *15 years*  
**Density Of Planting:** *7,000 Vines/Hectare*  
**Harvest:** *Manual harvest in August*  
**Vinification:** *Acclimatization at 10°C (50°F), careful selection of grapes*  
**Pressing:** *Soft pressing of whole grapes after 3 hours of skin contact*  
**Fermentation:** *In temperature controlled stainless steel tanks*  
**Fermentation Temperature:** *15°C*  
**Length Of Fermentation:** *8/10 days*  
**Ageing:** *In stainless steel tanks*

## ROSE DELLE SIEPI

*Vino Rosato*



375 \* 050 \* 075

<b>Denominazione:</b>	Garda Cabernet Sauvignon DOP
<b>Vitigni:</b>	Cabernet sauvignon 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 7.000 viti per ettaro
<b>Vendemmia:</b>	Raccolta manuale effettuata in Settembre e Ottobre
<b>Vinificazione:</b>	Acclimatemento 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 Cabernet Sauvignon DOP</i>
<b>Grape Varieties:</b>	<i>Cabernet sauvignon 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>7,000 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 Cabernet Sauvignon Dop*



375 \* 075

**Denominazione:** Rosso Benaco Bresciano IGP  
**Vitigni:** Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc  
**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:** Cordone speronato  
**Età media delle viti:** 15 anni  
**Densità di impianto:** Circa 5.000 viti per ettaro  
**Vendemmia:** Raccolta manuale effettuata a Settembre e Ottobre  
**Vinificazione:** Acclimatamento a bassa temperatura 10°C, selezione accurata delle uve  
**Fermentazione:** In vasche di acciaio inox a temperatura controllata  
**Temperatura di fermentazione:** 18-22°C  
**Durata della fermentazione:** 10/15 giorni  
**Affinamento:** Permanenza in acciaio e in botti grandi di legno da 30 hl per almeno 12 mesi

**Appellation:** *Rosso Benaco Bresciano IGP*  
**Grape Varieties:** *Merlot, Cabernet Sauvignon and Cabernet Franc*  
**Vineyard Location:** *Located on the hills of Lonato del Garda*  
**Altitude:** *150-250 metres (492-820 Feet) above sea level*  
**Soil Characteristics:** *Calcareous clay soil, morainic origin*  
**Training System:** *Spurred Cordon*  
**Average Age Of The Vines:** *15 years*  
**Density Of Planting:** *5,000 Vines/Hectare (2,024 Vines/Acre)*  
**Harvest:** *Manual harvest in September and October*  
**Vinification:** *Acclimatization at 10°C (50°F), careful selection of grapes*  
**Fermentation:** *In temperature controlled stainless steel tanks*  
**Fermentation Temperature:** *18-22°C (65-72°F)*  
**Length Of Fermentation:** *10/15 days*  
**Ageing:** *12 months In Stainless Steel Tanks and in 3000-litre French Oak Barrels*

## TERRE LUNARI

*Rosso Benaco Bresciano Igp*



375 \* 050 \* 075 \* 150 Magnum

**Denominazione:** Garda Merlot DOP  
**Vitigni:** Merlot 100%  
**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:** Cordone speronato  
**Età media delle viti:** 20 anni  
**Densità di impianto:** Circa 5.000 viti per ettaro  
**Vendemmia:** Raccolta manuale effettuata a Settembre  
**Vinificazione:** Acclimatamento a bassa temperatura 10°C, selezione accurata delle uve  
**Fermentazione:** In vasche di acciaio inox a temperatura controllata  
**Temperatura di fermentazione:** 18-22°C  
**Durata della fermentazione:** 10/15 giorni  
**Affinamento:** Permanenza in botti di legno rovere da 225 e 500 litri per almeno 12 mesi

**Appellation:** Garda Merlot DOP  
**Grape Varieties:** Merlot 100%  
**Vineyard Location:** Located on the hills of Lonato del Garda  
**Altitude:** 150-250 metres (492-820 Feet) above sea level  
**Soil Characteristics:** Calcareous clay soil, morainic origin  
**Training System:** Spurred Cordon  
**Average Age Of The Vines:** 20 years  
**Density Of Planting:** 5,000 Vines/Hectare (2,024 Vines/Acre)  
**Harvest:** Manual harvest in September  
**Vinification:** Acclimatization at 10°C (50°F), careful selection of grapes  
**Fermentation:** In temperature controlled stainless steel tanks  
**Fermentation Temperature:** 18-22°C (65-72°F)  
**Length Of Fermentation:** 10/15 days  
**Ageing:** 12 months in 225-litre french oak Barriques and 500-litre Tonneaux

## LEONATUS

Garda Merlot Dop



075 \* 150 Magnum

**Denominazione:** Garda Merlot DOP  
**Vitigni:** Merlot 100%, vigna singola  
**Collocazione geografica:** Lonato del Garda, zona collinare  
**Altitudine:** 250 mt sul livello del mare  
**Tipologia di terreno:** Calcareao argilloso, origine morenica  
**Sistema di allevamento:** Cordone speronato  
**Età media delle viti:** 20 anni  
**Densità di impianto:** Circa 5.000 viti per ettaro  
**Vendemmia:** Raccolta manuale effettuata a fine Agosto  
**Vinificazione:** Acclimatamento a bassa temperatura 8-10°C, diraspatura, selezione accurata degli acini e pigiatura soffice  
**Fermentazione:** In vasche di acciaio inox a temperatura controllata  
**Temperatura di fermentazione:** 18-22°C  
**Durata della fermentazione:** 15 giorni  
**Affinamento:** Permanenza in botti di legno rovere da 225 litri per almeno 12 mesi

**Appellation:** *Garda Merlot DOP*  
**Grape Varieties:** *Merlot 100%, single vineyard*  
**Vineyard Location:** *Located on the hills of Lonato del Garda*  
**Altitude:** *250 metres (820 Feet) above sea level*  
**Soil Characteristics:** *Calcareous clay soil, morainic origin*  
**Training System:** *Spurred Cordon*  
**Average Age Of The Vines:** *20 years*  
**Density Of Planting:** *5,000 Vines/Hectare (2,024 Vines/Acre)*  
**Harvest:** *Manual harvest in late August*  
**Vinification:** *Acclimatization at 10°C (50°F), de-stemming, careful selection of the berries and soft crushing*  
**Fermentation:** *In temperature controlled stainless steel tanks*  
**Fermentation Temperature:** *18-22°C (65-72°F)*  
**Length Of Fermentation:** *15 days*  
**Ageing:** *12 months in 225-litre french oak Barriques*

## FILO ROSSO

*Garda Merlot Dop*



075 \* 150 Magnum





PRODOTTI DI FILIERA  
*Products from our farm*

## 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**

*dalle nostre olive  
from our olives*









GRAZIE  
*Thanks*



MORENICA SOCIETÀ AGRICOLA R.L.  
Via Fenil Vecchio, 9 - Lonato del Garda (BS) - Italia  
Tel. e Fax: +39 0309103109 r.a. - [info@perladelgarda.it](mailto:info@perladelgarda.it) - [www.perladelgarda.it](http://www.perladelgarda.it)