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 Valtenesi dedicata alla produzione di chiaretto.

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 Chiaretto.

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

BRIO

Lugana Spumante Dop

Denominazione:	Lugana Spumante Dop, Metodo Charmat
Dosaggio	Brut
Vitigni:	100% Turbiana
Collocazione geografica:	Lonato del Garda, zona collinare
Altitudine:	150-250 mt sul livello del mare
Tipologia di terreno:	Calcareo 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:	*100% Turbiana*
Vineyard location:	*Hills of Lonato del Garda*
Altitude:	*150-250 metres (492-820 feet) above sea level*
Soil characteristics:	*Level 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*
1st Fermentation:	*In temperature-controlled stainless steel tanks*
Fermentation temperature:	*15°C (59°F)*
Length of fermentation:	*8-10 days*
Ageing:	*In stainless steel tanks*
2nd Fermentation:	*In stainless steel tanks*

BRUT NATURE

Lugana Spumante Dop

Denominazione:	Lugana Spumante DOP, Metodo Classico
Dosaggio	Brut Nature
Vitigni:	100% Turbiana da agricoltura biologica
Collocazione geografica:	Lonato del Garda, zona collinare
Altitudine:	150-250 mt sul livello del mare
Tipologia di terreno:	Calcareo 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 10 mesi
Remuage:	A mano su pupitres

Appellation:	*Lugana Spumante DOP, Classic Method*
Dosage:	*Brut Nature*
Grape varieties:	*100% Turbiana, grown organically*
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*
1st Fermentation:	*In temperature-controlled stainless steel tanks*
Fermentation temperature:	*15°C (59°F)*
Length of fermentation:	*8-10 days*
Ageing:	*In stainless steel tanks*
2nd Fermentation:	*In the bottle, at least 10 months on the lees*
Remuage:	*By hand on pupitres*

CUVÉE 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:	Calcareo 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
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:	*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*
1st Fermentation:	*In temperature-controlled stainless steel tanks*
Fermentation temperature:	*15°C (59°F)*
Length of fermentation:	*8-10 days*
Ageing:	*In stainless steel tanks*
2nd Fermentation:	*In the bottle, at least 24 months on the lees*
Remuage:	*By hand on pupitres*

LUGANA MILLESIMATO

Lugana Spumante Dop

Denominazione:	Lugana Spumante DOP, Metodo Classico
Dosaggio	Brut Nature
Vitigni:	100% Turbiana
Collocazione geografica:	Lonato del Garda, zona collinare
Altitudine:	150-250 mt sul livello del mare
Tipologia di terreno:	Calcareo 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 60 Mesi
Remuage:	A mano su pupitres

Appellation:	*Lugana Spumante DOP, Classic Method*
Dosage:	*Brut Nature*
Grape varieties:	*100% Turbiana*
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*
1st Fermentation:	*In temperature-controlled stainless steel tanks*
Fermentation temperature:	*15°C (59°F)*
Length of fermentation:	*8-10 days*
Ageing:	*In stainless steel tanks*
2nd Fermentation:	*In magnum bottles, at least 60 months on the lees*
Remuage:	*By hand on pupitres*

SETTIMO CIELO

Vino Spumante di Qualità

Denominazione:	Vino Spumante di Qualità, Metodo Classico
Dosaggio	Extra Brut
Vitigni:	Turbiana 50%, Chardonnay 50%
Collocazione geografica:	Lonato del Garda, zona collinare
Altitudine:	150-250 mt sul livello del mare
Tipologia di terreno:	Calcareo 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 40 Mesi
Remuage	A mano su pupitres

Appellation:	*Lugana Spumante DOP, Classic Method*
Dosage:	*Extra Brut*
Grape varieties:	*50% Turbiana, 50% 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*
1st Fermentation:	*In temperature-controlled stainless steel tanks*
Fermentation temperature:	*15°C (59°F)*
Length of fermentation:	*8-10 days*
Ageing:	*In stainless steel tanks*
2nd Fermentation:	*In magnum bottles, at least 40 months on the lees*
Remuage:	*By hand on pupitres*

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:	Calcareo 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 60 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*
1st Fermentation:	*In temperature-controlled stainless steel tanks*
Fermentation temperature:	*15°C (59°F)*
Length of fermentation:	*8-10 days*
Ageing:	*In stainless steel tanks*
2nd Fermentation:	*In magnum bottles, at least 60 months on the lees*
Remuage	*By hand on pupitres*

CASTEL GUELFO
RISERVA DEI FONDATORI
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:	Calcareo 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*
1st Fermentation:	*In temperature-controlled stainless steel tanks*
Fermentation temperature:	*15°C (59°F)*
Length of fermentation:	*8-10 days*
Ageing:	*In stainless steel tanks*
2nd Fermentation:	*In magnum bottles, at least 72 months on the lees*
Remuage:	*By hand on pupitres*

VINI BIANCHI
White wines

ORA
Lugana Dop

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*

PERLA
Lugana Dop

Denominazione:	Lugana DOP
Vitigni:	100% Turbiana
Collocazione geografica:	Lonato del Garda, zona collinare
Altitudine:	150-250 mt sul livello del mare
Tipologia di terreno:	Calcareo 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
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:	*100% Turbiana*
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*
Fermentation:	*In temperature-controlled stainless steel tanks*
Fermentation temperature:	*15°C (59°F)*
Length of fermentation:	*8-10 days*
Ageing:	*In stainless steel tanks*

BIO
Lugana Dop

Denominazione:	Lugana DOP
Vitigni:	100% Turbiana da agricoltura biologica
Collocazione geografica:	Lonato del Garda, zona collinare
Altitudine:	150-250 mt sul livello del mare
Tipologia di terreno:	Calcareo 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
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:	*100% Turbiana, grown organically*
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*
Fermentation:	*In temperature-controlled stainless steel tanks*
Fermentation temperature:	*15°C (59°F)*
Length of fermentation:	*8-10 days*
Ageing:	*In stainless steel tanks*

MADRE PERLA

Lugana Riserva Dop

Denominazione:	Lugana Riserva DOP
Vitigni:	100% Turbiana da agricoltura biologica
Collocazione geografica:	Lonato del Garda, zona collinare
Altitudine:	150-250 mt sul livello del mare
Tipologia di terreno:	Calcareo 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:	*100% Turbiana, grown organically*
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 in September*
Vinification:	*Thermal conditioning 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 (59°F)*
Length of fermentation:	*8-10 days*
Ageing:	*In stainless steel tanks, at least 12 months on the lees*

MADONNA DELLA SCOPERTA

Lugana Superiore Dop

Denominazione:	Lugana Superiore DOP
Vitigni:	100% Turbiana
Collocazione geografica:	Lonato del Garda, zona collinare
Altitudine:	150-250 mt sul livello del mare
Tipologia di terreno:	Calcareo 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

Appellation:	*Lugana Superiore DOP*
Grape varieties:	*100% Turbiana*
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 in September*
Vinification:	*Thermal conditioning 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 (59°F)*
Length of fermentation:	*8-10 days*
Ageing:	*In stainless steel tanks and in barrels*

VENDEMMIA TARDIVA

Lugana Dop

Denominazione:	Lugana Vendemmia Tardiva DOP
Vitigni:	100% Turbiana
Collocazione geografica:	Lonato del Garda, zona collinare
Altitudine:	150-250 mt sul livello del mare
Tipologia di terreno:	Calcareo 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 Ottobre e 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:	*100% Turbiana*
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 October and November*
Vinification:	*Thermal conditioning at 10°C (50°F), careful selection of grapes*
Pressing:	*Soft pressing of grapes affected by noble rot*
Fermentation:	*In temperature-controlled stainless steel tanks*
Fermentation temperature:	*15°C (59°F)*
Length of fermentation:	*8-10 days*
Ageing:	*In stainless steel tanks*

DRAJIBO

Vino Bianco Passito

Denominazione:	Vino Bianco Passito
Vitigni:	Turbiana, Riesling, Incrocio Manzoni e Sauvignon
Collocazione geografica:	Lonato del Garda, zona collinare
Altitudine:	150-250 mt sul livello del mare
Tipologia di terreno:	Calcareo 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 Bianco Passito*
Grape varieties:	*Turbiana, Riesling, Incrocio Manzoni and Sauvignon*
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 dried naturally for around 30 days small crates*
Fermentation:	*In temperature-controlled stainless steel tanks*
Fermentation temperature:	*15°C (59°F)*
Length of fermentation:	*8-10 days*
Ageing:	*In stainless steel tanks*

VINI ROSA E ROSSI
Rosé and red wines

VALTENESI

Riviera del Garda Classico Dop

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

Appellation:	*Riviera del Garda Classico DOC*
Grape varieties:	*Groppello, Marzemino, Sangiovese and Barbera, grown organically*
Vineyard location:	*Valtènesi*
Altitude:	*150 metres (492 feet) above sea level*
Soil characteristics:	*Morainic*
Training system:	*Guyot*
Average vine age:	*30 years*
Planting density:	*4,000 vines/hectare (9,880 vines/acre)*
Harvest:	*By hand in September*
Vinification:	*Thermal conditioning at room temperature, careful selection of grapes*
Pressing:	*Very soft pressing of destemmed grapes*
Fermentation:	*In temperature-controlled stainless steel tanks*
Fermentation temperature:	*15°C (59°F)*
Length of fermentation:	*10-12 days*
Ageing:	*In stainless steel tanks*

ROSE DELLE SIEPI

Vino Rosato

Denominazione:	Vino Rosato
Vitigni:	A bacca rossa
Collocazione geografica:	Garda
Altitudine:	150-250 mt sul livello del mare
Tipologia di terreno:	Calcareo 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
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:	*Red grapes*
Vineyard location:	*Garda*
Altitude:	*150-250 metres (492-820 feet) above sea level*
Soil characteristics:	*Calcareous clay soil, morainic origin*
Training system:	*Guyot*
Average vine age:	*15 years*
Planting density:	*Approx. 5,000 vines/hectare (2,024 vines per acre)*
Harvest:	*By hand in August*
Vinification:	*Thermal conditioning 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 (59°F)*
Length of fermentation:	*8-10 days*
Ageing:	*In stainless steel tanks*

ECO

Garda Merlot Dop

Denominazione:	Garda Merlot DOP
Vitigni:	Merlot e Cabernet Sauvignon
Collocazione geografica:	Lonato del Garda, zona collinare
Altitudine:	150-250 mt sul livello del mare
Tipologia di terreno:	Calcareo 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 in 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 di rovere

Appellation:	*Garda Merlot DOP*
Grape varieties:	*Merlot and Cabernet Sauvignon*
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:	*Spurred cordon*
Average vine age:	*20 years*
Planting density:	*Approx. 5,000 vines/hectare (2,834 vines/acre)*
Harvest:	*By hand in September and October*
Vinification:	*Thermal conditioning 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:	*In stainless steel tanks and oak barrels*

TERRE LUNARI

Garda Merlot Dop

Denominazione:	Garda Merlot Dop
Vitigni:	Merlot e Cabernet Sauvignon
Collocazione geografica:	Lonato del Garda, zona collinare
Altitudine:	150-250 mt sul livello del mare
Tipologia di terreno:	Calcareo 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 di legno

Appellation:	*Garda Merlot DOP*
Grape varieties:	*Merlot and Cabernet Sauvignon*
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:	*Spurred cordon*
Average vine age:	*15 years*
Planting density:	*Approx. 5,000 vines/hectare (2,024 vines/acre)*
Harvest:	*By hand in September and October*
Vinification:	*Thermal conditioning 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:	*In stainless steel tanks and in barrels*

LEONATUS
Garda Merlot Dop

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:	Calcareo 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

Appellation:	*Garda Merlot DOP*
Grape varieties:	*100% Merlot*
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:	*Spurred cordon*
Average vine age:	*20 years*
Planting density:	*Approx. 5,000 vines/hectare (2,024 vines/acre)*
Harvest:	*By hand in September*
Vinification:	*Thermal conditioning 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:	*In oak barrels*

FILO ROSSO

Garda Merlot Dop

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:	Calcareo 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

Appellation:	*Garda Merlot DOP*
Grape varieties:	*100% Merlot, single vineyard*
Vineyard location:	*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 vine age:	*20 years*
Planting density:	*Approx. 5,000 vines/hectare (2,024 vines/acre)*
Harvest:	*By hand in late August*
Vinification:	*Thermal conditioning at 10°C (50°F), de-stemming, careful selection of the berries and soft pressing*
Fermentation:	*In temperature-controlled stainless steel tanks*
Fermentation temperature:	*18-22°C (65-72°F)*
Length of fermentation:	*15 days*
Ageing:	*In oak barrels*

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

Soiano
del lago
Moniga
del Garda
Bedizzole
Sirmione
Desenzano
Lazise
MILANO
Lonato
del Garda
Peschiera
del Garda
A4 exit Desenzano
Castel
Venzago
PERLA DEL GARDA
VENEZIA
Castiglione
delle
Stiviere

GRAZIE

Thank you

CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REGULATION N°O. 1308/2013

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