

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA - Multivarietale -

Origine del nome : Dal latino proximus ; sign: prossimo, più vicino, successivo.

Collocazione oliveti : Nei comuni di Gargnano sulla costa occidentale del Lago di Garda e Cavriana sulle colline moreniche a sud del Lago.

Altezza s.l.m. : 60 e 250 m.

Varietà delle olive : Varietà miste

Sistema di allevamento : Tradizionale ed impianto super intensivo.

Periodo di raccolta : Primi novembre - metà novembre.

Metodo di raccolta : Brucatura manuale con abbacchiatore
mediante l'uso di scalino e teli stesi a terra.

Conferimento : Entro 24 ore dalla raccolta, mediante cassette aerate.

Ciclo di produzione: Continuo con estrazione a freddo
(temp < 27° C).

Colore : Giallo con tenui riflessi verdi.

Profumo: Delicato ed elegante, con note erbacee e di mandorla
fresca.

Gusto : Elegante, con ritorni vegetali. Piacevolmente amaro,
con finale dolce ed equilibrato.

Dati analitici medi : Acidità : 0,20 - 0,30 %

Perossidi : 6,0 - 8,0 meq di O₂/kg

Polifenoli tot. 450 – 500 mg/kg



EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

- Multivarietale -

Origin of the name : From latin proximus; meaning close, near, next.

Olive grove position : In the towns of Gargnano on the western coast of lake Garda, and Cavriana on the hills in south of lake.

Height (above sea-level) : 60 e 250 meters.

Variety of olives : Mixed varieties.

Training system : Traditional planting layout and
super intensive olive grove.

Harvest : First November - Mid November.

Method of harvest : Manual cropping beated down with the use of
single column stepladder and nets lying on the floor.

Conferment : Within 24 hours from collection, using perforated
crates.

Milling method : Continuous cycle, cold pressing (temp <27 c°).

Colour : Yellow with light green reflection.

Aroma : Delicate and elegant, with herbal and fresh almond.

Taste : Elegant, with vegetable comeback. Pleasantly bitter,
with a sweet and balanced end.

Average analytic data : Acidity : 0,25 - 0,40 %

Peroxides : 6,0 - 8,0 meq di O₂/kg

Polyphenols tot. : 450 – 500 mg/kg



OLIVENÖL EXTRAVERGINE

- Multivarietale -

Ursprung der Namens : vom Lateinischen “proximus”; Bedeutung: der naechste, sehr nahe .

Anbaugebiet der Olivenhaine : In den Gemeinden Gargnano an der westlichen Küste des Gardasees und Gemeinde Cavriana Moränenhügel südlich vom Gardasee.

Höhe : 60-250 m (über dem Meeresspiegel).

Olivensorte : Verschiedene Sorten.

Anbauart : Traditioneller und superintensiver Olivenhain.

Ernte : Mitte November - Ende November.

Ernteart : Handabgeschlagen gepflückt, die Oliven werden durch sachte Stockschläge geerntet und in Netzen gesammelt.

Überstellung zur Pressung : Innerhalb von 24 stunden nach der Ernte in luftdurchlässigen Kisten.

Produktionsart : Kontinuierlicher Betrieb, kaltextrahirt
(Temperatur < 27°C)

Farbe : Gelb mit leichten grünlichen Reflexen.

Duft : Zart und elegant, mit Herbnoten und einem Hauch von frischer Mandel.

Geschmack : Angenehm bitter mit suessem und ausgewogenem Abgang.

Analysedaten : Ölsäuregehalt : 0,20 - 0,30 %

Peroxide : 6,0 - 8,0 meq di O₂/kg

Polyphenole gesamt : 450 – 500 mg/kg



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA - Monocultivar Casaliva -

Origine del nome : Tratto dalla storica strada di accesso all'oliveto di famiglia.

Collocazione oliveti : Nei comuni di Gargnano e Toscolano-Maderno
situati sulla costa occidentale del Lago di Garda.

Altezza s.l.m. : 100 - 250 m.

Varietà delle olive : Casaliva 100 %.

Sistema di allevamento : Tradizionale con sesti irregolari e densità
di circa 300 piante/Ha.

Periodo di raccolta : Fine ottobre - metà novembre.

Metodo di raccolta : Brucatura manuale con abbacchiatore
mediante l'uso di scalino e teli stesi a terra.

Conferimento : Entro 24 ore dalla raccolta, mediante cassette aerate.

Ciclo di produzione: Continuo con estrazione a freddo
(temp < 27° C).

Colore : Dorato con riflessi verde brillante.

Profumo: Fresco e persistente, con note di oliva verde e mandorla.

Gusto : Pieno, con ritorni di mandorla ed erbe. Dolce al palato,
con un buon equilibrio tra l' amaro e il piccante.

Di intensità medio alta.

Dati analitici medi : Acidità : 0,10 - 0,25 %

Perossidi : 5,0 - 7,0 meq di O₂/kg

Polifenoli tot. : 500 – 550 mg/kg



EXTRA VIRGIN OLIVE OIL - Monocultivar Casaliva -

- Origin of the name : Comes from the historic road that accesses the family's olive grove.
- Olive grove position : In the towns of Gargnano and Toscolano – Maderno located on the western coast of lake Garda.
- Height (above sea-level) : 100 - 250 meters.
- Variety of olives : Casaliva 100 % .
- Training system : Traditional planting layout and density of 300 plants/Ha
- Harvest : End October - Mid November.
- Method of harvest : Manual cropping beaten down with the use of single column stepladder and nets lying on the floor.
- Conferment : Within 24 hours from collection, using perforated crates.
- Milling method : Continuous cycle, cold pressing (temp <27 c°).
- Colour : Gold with bright green reflex.
- Aroma : Fresh and enduring, with a scent of green olive and almond.
- Taste : Full, with comeback of almond and herbs. Sweet at taste with a balance between bitter and spicy. Medium-high intensity.
- Average analytic data : Acidity : 0,10 - 0,25 %
Peroxides : 5,0 - 7,0 meq di O₂/kg
Polyphenols tot. : 500 – 550 mg/kg



OLIVENÖL EXTRAVERGINE - Monocultivar Casaliva -

Ursprung der Namens : in Anlehnung an die historische Zufahrtsstraße zum familieneigenen Olivenhain.

Anbaugebiet der Olivenhaine : In den Gemeinden Gargnano und Toscolano-Maderno idyllisch gelegen an der westlichen Küste des Gardasees.

Höhe : 100-250 m (über dem Meeresspiegel).

Olivensorte : Casaliva 100%

Anbauart : Traditionelle Bewirtschaftung mit unregelmässiger Bepflanzung und einer Dichte von circa 330 Pflanzen/Ha.

Ernte : Ende Oktober - Mitte November.

Ernteart : Handabgeschlagen gepflückt, die Oliven werden durch sachte Stockschläge geerntet und in Netzen gesammelt.

Überstellung zur Pressung : Innerhalb von 24 Stunden nach der Ernte in luftdurchlässigen Kisten.

Produktionsart : Kontinuierlicher Betrieb, kaltextrahiert
(Temperatur < 27°C)

Farbe : Golden mit leuchtend grünen Reflexen.

Duft : Frisch und anhaltend, mit Noten von grüner Olive und Mandel.

Geschmack : Vollmundiges Aroma mit einem Hauch von Mandel und Gras, ausgewogene Harmonie zwischen süß, bitter und einer gemässigten, angenehmen Schärfe.

Analysedaten : Ölsäuregehalt : 0,10 - 0,25 %

Peroxide : 5,0 - 7,0 meq di O₂/kg

Polyphenole gesamt : 500 – 550 mg/kg



Garda DOC

BIANCO SPUMANTE Extra Brut

METODO CLASSICO

ZONA DI PRODUZIONE: Colline moreniche a sud del Lago di Garda,
comune di Cavriana, Loc. Campagnolo.

TIPO DI TERRENO: Morenico, sabbioso-ciottoloso, leggermente calcareo.

ALTITUDINE s.l.m. : 150-180 m.

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot.

ETA' DELLE VITI: 5 anni, resa ad ettaro 90-100 q.

VITIGNI: Chardonnay 100%

VENDEMMIA: Manuale in cassette nella terza settimana di Agosto.

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice delle uve intere, fermentazione in
acciaio a temperatura di 14- 16°, travaso e affinamento
su fecce fini per 8 mesi, con periodici batonage.

RIFERMENTAZIONE: Messa in bottiglia (tiraggio) nella primavera successiva
alla vendemmia, rifermentazione in bottiglia con lieviti
selezionati, ed affinamento di almeno 40 mesi prima della
sboccatura manuale. Commercializzazione dopo 2 mesi.

DATI ANALITICI : Alcol : 12,5 % vol.
Acidità totale : 6,7 – 6,9 g/l pH : 3,08 – 3,10
Residuo zuccherino : Circa 4 g/l

COLORE: Giallo tenue con riflessi verdognoli . Perlage sottile e persistente.

PROFUMO: Ampio e delicato, con sentori fragranti di
frutti tropicali, lievito e crosta di pane.

GUSTO: Fresco, asciutto, piacevolmente armonico.
Il finale è delicato, leggermente fruttato e di buona sapidità .



Garda DOC
BIANCO SPUMANTE Extra Brut
METODO CLASSICO

AREA OF PRODUCTION: Moraine small hills south of lake Garda,
town of Cavriana, Loc. Campagnolo.

TYPE OF TERRAIN : Moreine, sandy-pebbly, slightly calcareous.

HEIGHT s.l.m. : 150-180 m.

SHAPE OF FOSTERING: Guyot.

GRAPEVINE AGE: 6 years old, hectare yield 90 q.

VINE VARIETY: Chardonnay 100%

HARVEST: Manual in crates in the middle of August.

VINIFICATION: Soft pressure of the whole grapes, fermentation in
steel tank for 13-15 days at 14-16° temperature, decanting
and refinement on fine sediment for 8 months,
with periodic batonage.

REFERMENTATION: Bottling in the spring following the harvest,
refermentation in the bottle with selected yeasts, and
refinement for 40 months before deguisement.
Commercialization after two months.

ANALYTIC DATA: Alcohol : 12,5 % vol.

Total acidity : 6,8 – 7,0 g/l

pH : 3,05 – 3,10

Sugar residual : About 2,5 – 3,0 g/l

COLOUR: Pale yellow with greenish reflexes. Subtle and persistent perlage.

AROMA: Ample and delicate, with fragrant scents of tropical fruits,
yeast and bread crust.

TASTE: Fresh, pleasantly harmonious.

The finish is delicate, slightly fruity and with a good flavor.



Garda DOC
BIANCO SPUMANTE Extra Brut
METODO CLASSICO

ANBAUGEBIET: Moränenhügel südlich vom Gardasee, Gemeinde Cavriana.

BESCHAFFENHEIT DES BODENS: Moränenhügel, sand-, kies- und leicht kalkhaltiger Boden.

HÖHE: 150-180 m.

SYSTEM DER ZÜCHTUNG: Guyot.

ALTER DES REBSTOCKS: 8 Jahre, Produktion pro Hektar: 90-100 Doppelzentner.

REBSORTEN: Chardonnay 100%

ERNTE: Handlese in Kisten in dritten Augustwoche.

WEINBEREITUNG: Sanftes Pressen der ganzen Trauben, Gärung im
Stahltank bei 14–16 °C, Abfüllung und Lagerung auf
der Hefe für 8 Monate, mit periodischer Batonnage.

ZWEITE GÄRUNG: Flaschenabfüllung im Frühjahr nach der Weinlese; zweite
Gärung in der Flasche mit ausgewählten Hefen und
Veredelung über 40 Monate, anschließend manuelles
Degorgieren. Vermarktung frühestens nach zwei Monaten.

FLASCHENABFÜLLUNG: Im Frühjahr nach der Ernte; zwei Monate
Verfeinerung in der Flasche und darauffolgende Vermarktung.

ANALYSEDATEN: Alkohol : 12.5 % vol.

Ges. Säure : 6,7 – 6,9 g/l pH : 3,08-3,10

Restzucker : Ca. 4 g/l

FARBE: Zartes Gelb mit grünlichen Reflexen. Feine und anhaltende Perlage.

DUFT: Vollmundig und zart, feiner Duft nach tropischen Früchten,
frischer Hefe und geröstetem Brot.

GESCHMACK: Spritzig, trocken, angenehm harmonisch. Feiner Abgang,
leicht fruchtig, mit sanfter Würze.



Garda DOC

CABERNET MERLOT

- *Bosco del Cervo* -

ZONA DI PRODUZIONE: Colline moreniche a sud del Lago di Garda,
comune di Cavriana, Loc. Campagnolo.

TIPO DI TERRENO : Morenico, sabbioso-ciottoloso, leggermente calcareo.

ALTITUDINE s.l.m. : 100-130 m **FORMA DI ALLEVAMENTO :** Cordone speronato.

ETA' DELLE VITI: 8 e 40 anni , resa ad ettaro circa 70 q.

VITIGNI: Cabernet Franc 80% e Merlot 20%.

VENDEMMIA: Manuale in cassette a Settembre - Ottobre.

VINIFICAZIONE: Leggero appassimento in cassetta di circa 25 giorni
delle uve Merlot e surmaturazione in pianta delle uve di Cabernet F.

Fermentazione sulle bucce per circa 12-14 giorni, con frequenti
follature e delestage. Dopo la svinatura avviene la naturale
fermentazione malolattica. Segue un affinamento di 12 mesi
in barrique di rovere francese di secondo-terzo passaggio.

IMBOTTIGLIAMENTO: Nel secondo anno successivo alla vendemmia,
commercializzazione dopo 24 mesi di riposo in bottiglia.

DATI ANALITICI : Alcol : 13,5 % vol. Estratto tot. : 34,0 g/l
Acidità totale : 5,7 – 5,8 g/l pH : 3,60- 3,65
Residuo zuccherino : Circa 3,5 g/l

COLORE: Rosso rubino brillante.

PROFUMO : Intenso, con aromi di frutti neri (more- mirtilli), note di
confettura e gradevoli sentori vegetali . E' ben percepibile
la nota affumicata e speziata.

GUSTO : Ampio, finemente erbaceo, con tannini morbidi e
ben allineati. Di piacevole freschezza e lunga persistenza.



Garda DOC

CABERNET MERLOT

- *Bosco del Cervo* -

AREA OF PRODUCTION: Moraine small hills south of lake Garda,
town of Cavriana, Loc. Campagnolo.

TYPE OF TERRAIN : Moreine, sandy-pebbly, slightly calcareous.

HEIGHT s.l.m. : 100-130 m. SHAPE OF FOSTERING: Spur cordon and Guyot.

GRAPEVINE AGE: 40 years old, hectare yield 70 q.

VINE VARIETY: Cabernet Franc 80% Merlot 20%

HARVEST: Manual in crates the mid september and mid october.

VINIFICATION: Light drying in small crates for about 25 days of Merlot
grapes and over-ripening of Cabernet Franc grapes.

Fermentation with the skins for about 12-14 days, with frequent
rack and return and manual wine-crushing. After the draining off
follows the natural malolactic fermentation. Refinement of 12
months in second passage French oak barrels.

BOTTLING: In the second year after the harvest, commercialization
24 months after refinement in the bottle.

ANALYTIC DATA: Alcohol : 13,5 % vol. Total extract : 34 ,0 g/l
Total acidity : 5,7 – 5,8 g/l pH : 3,60-3,65
Sugar residual : About 3,5 g/l

COLOUR: Bright ruby red

AROMA: Intense with aroma from black fruits (blackberries blueberries)
and pleasant vegetable scents. A smoky and spicy note is clearly perceived.

TASTE: wide, finely grassy, with vigorous and well aligned tanninis.
With vibrant freshness and long persistence.



Garda DOC

CABERNET MERLOT

- *Bosco del Cervo* -

ANBAUGEBIET: Moränenhügel südlich vom Gardasee, Gemeinde Cavriana.

BESCHAFFENHEIT DES BODENS: Moränenhügel, sand-, kies- und leicht kalkhaltiger Boden.

HÖHE: 100-130 m.

SYSTEM DER ZÜCHTUNG: Zapfenkordon und Guyot.

ALTER DES REBSTOCKS: 7-40 Jahre, Produktion pro Hektar: 70 Doppelzentner.

REBSORTEN: Cabernet Franc 80 % Merlot 20%

ERNTE: Handlese in Kisten Mitte September, Mitte Oktober.

WEINBEREITUNG: Leichtes antrocknen der Merlottrauben in kleinen Körbchen für circa 3 Wochen und Die Cabernet Franc bleiben bis zur Überreife am Stock. Die Gärung der Trauben mit Schale dauert 12-14 Tage, dabei wird der Traubensaft immer wieder über die Schalen gepumpt und der Tresterhut regelmässig untergetaucht. Nach der malolaktischen Gärung erfolgt ein Ausbau (12 Monate) in gebrauchten Barriques aus französischer Eiche.

FLASCHENABFÜLLUNG: Während zweiten Jahr nach der Ernte; zwölf Monate Verfeinerung in der Flasche und darauffolgende Vermarktung.

ANALYSEDATEN: Alkohol : 13,5 % vol.

Ges. Säure : 5,7 – 5,8 g/l

Restzucker : Ca. 3,5 g/l

Gesamtextrakt : 34,0 g/l

pH : 3,60-3,65

FARBE: Leuchtendes Rubinrot.

DUFT: Intensiv, mit fruchtigen Noten von roten Beeren und angenehmen Pflanzengerüchen. Geprägte würzige und geräucherte Note.

GESCHMACK: Intensiv, mit feinem Kräuteraroma, dichten aber ausgewogenen Tanninen. Frisch und lang anhaltend.



Garda DOC

CABERNET MERLOT

- *Bosco del Cervo* -

ANBAUGEBIET: Moränenhügel südlich vom Gardasee, Gemeinde Cavriana.

BESCHAFFENHEIT DES BODENS: Moränenhügel, sand-, kies- und leicht kalkhaltiger Boden.

HÖHE: 100-130 m.

SYSTEM DER ZÜCHTUNG: Zapfenkordon und Guyot.

ALTER DES REBSTOCKS: 7-40 Jahre, Produktion pro Hektar: 70 Doppelzentner.

REBSORTEN: Cabernet Franc 80 % Merlot 20%

ERNTE: Handlese in Kisten Mitte September, Mitte Oktober.

WEINBEREITUNG: Leichtes antrocknen der Merlottrauben in kleinen Körbchen für circa 3 Wochen und Die Cabernet Franc bleiben bis zur Überreife am Stock. Die Gärung der Trauben mit Schale dauert 12-14 Tage, dabei wird der Traubensaft immer wieder über die Schalen gepumpt und der Tresterhut regelmässig untergetaucht. Nach der malolaktischen Gärung erfolgt ein Ausbau (12 Monate) in gebrauchten Barriques aus französischer Eiche.

FLASCHENABFÜLLUNG: Während zweiten Jahr nach der Ernte; zwölf Monate Verfeinerung in der Flasche und darauffolgende Vermarktung.

ANALYSEDATEN: Alkohol : 13,5 % vol.

Ges. Säure : 5,7 – 5,8 g/l

Restzucker : Ca. 3,5 g/l

Gesamtextrakt : 34,0 g/l

pH : 3,60-3,65

FARBE: Leuchtendes Rubinrot.

DUFT: Intensiv, mit fruchtigen Noten von roten Beeren und angenehmen Pflanzengerüchen. Geprägte würzige und geräucherte Note.

GESCHMACK: Intensiv, mit feinem Kräuteraroma, dichten aber ausgewogenen Tanninen. Frisch und lang anhaltend.



Garda DOC

CHARDONNAY - *Disidoro*

ZONA DI PRODUZIONE: Colline moreniche a sud del Lago di Garda,
comune di Cavriana, Loc. Campagnolo.

TIPO DI TERRENO: Morenico, sabbioso-ciottoloso, leggermente calcareo.

ALTITUDINE s.l.m. : 150-180 m.

FORMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato e Guyot.

ETA' DELLE VITI: 40 anni, resa ad ettaro 50-70 q.

VITIGNI: Chardonnay 100%

VENDEMMIA: Manuale in cassette nella prima settimana di Settembre.

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice delle uve intere, fermentazione parte in acciaio e parte in legno, affinamento su fecce fini per 8 mesi, con periodici batonage.

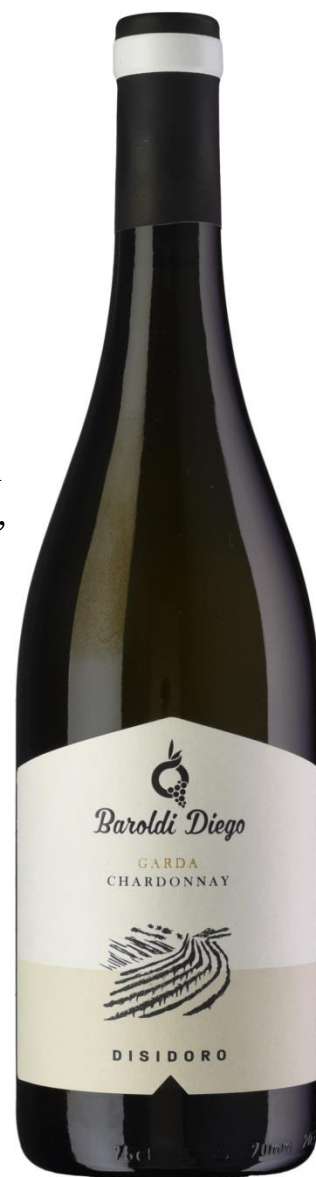
IMBOTTIGLIAMENTO: nella primavera successiva alla vendemmia, commercializzazione dopo 1 anno di affinamento in bottiglia.

DATI ANALITICI : Alcol : 13,5 % vol.
Acidità totale : 6,0 – 6,2 g/l
pH : 3,22 – 3,26
Residuo zuccherino : Circa 4 g/l

COLORE: Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

PROFUMO: Intenso e persistente con sentori fragranti di mela e frutti tropicali.

GUSTO: Equilibrato, ben strutturato, piacevolmente armonico, di buona sapidità e persistenza finale.



Garda DOC

CHARDONNAY - *Disidoro*

AREA OF PRODUCTION: Moraine small hills south of lake Garda,
town of Cavriana, Loc. Campagnolo.

TYPE OF TERRAIN : Moreine, sandy-pebbly, slightly calcareous.

HEIGHT s.l.m. : 150-180 m.

SHAPE OF FOSTERING: Spur cordon and Guyot.

GRAPEVINE AGE: 40 years old, hectare yield 50-70 q.

VINE VARIETY: Chardonnay 100%

HARVEST: Manual in crates the first week of September.

VINIFICATION: Soft pressure of the whole grapes, 70 % fermentation in
steel tank for 13-15 days at 14-16° temperature, and 30 %
fermentation in barrique and refinement on fine sediment
for 8 months, with periodic batonage.

BOTTLING: In the spring following the harvest and commercialization
6 months after refinement in bottle.

ANALYTIC DATA: Alcohol : 13,5 % vol.

Total acidity : 6,0 – 6,2 g/l

pH : 3,22 – 3,26

Sugar residual : About 4 g/l

COLOUR: Straw-yellow with greenish reflexes.

AROMA: Intens and persistent with scents of apple and tropical fruits.

TASTE: Balanced, well structured, pleasantly harmonious,
good sapidity and final persistence.



Garda DOC

CHARDONNAY - *Disidoro*

ANBAUGEBIET: Moränenhügel südlich vom Gardasee, Gemeinde Cavriana.

BESCHAFFENHEIT DES BODENS: Moränenhügel, sand-, kies- und leicht kalkhaltiger Boden.

HÖHE: 150-180 m.

SYSTEM DER ZÜCHTUNG: Zapfenkordon und Guyot.

ALTER DES REBSTOCKS: 40 Jahre, Produktion pro Hektar: 50-70 Doppelzentner.

REBSORTEN: Chardonnay 100%

ERNTE: Handlese in Kisten in der ersten Septemberwoche.

WEINBEREITUNG: Sanfte Pressung der Trauben, ohne Abbeeren,
13-15 Tage Gärung teils in Stahl tank und teils in Barrique
Umfüllung und 8 Monate Ausbau auf den Hefen,
mit periodischer Batonnage.

FLASCHENABFÜLLUNG: Im Frühjahr nach der Ernte; zwei Monate
Verfeinerung in der Flasche und darauffolgende Vermarktung.

ANALYSEDATEN: Alkohol : 13,5 % vol.

Ges. Säure : 6,0 – 6,2 g/l pH : 3,22-3,26

Restzucker : Ca. 4 g/l

FARBE: Strohgelb mit grünlichen Reflexen.

DUFT: Intensiv und anhaltend mit frischen. Noten von Apfel
und tropischen Früchten.

GESCHMACK: Ausgewogen, mit einer guten Struktur, angenehm
harmonisch, mit einer salzigen Note und langer aromatischer
Beständigkeit.



Garda DOC

MERLOT - *Liù*

ZONA DI PRODUZIONE: Colline moreniche a sud del Lago di Garda,
comune di Cavriana, Loc. Campagnolo.

TIPO DI TERRENO : Morenico, sabbioso-ciottoloso, leggermente calcareo

ALTITUDINE s.l.m. : 100-130 m **FORMA DI ALLEVAMENTO :** Guyot.

ETA' DELLE VITI: 5-20 anni , resa ad ettaro circa 50 q.

VITIGNI: Merlot 100%.

VENDEMMIA: Manuale in cassette a fine Settembre - Ottobre.

VINIFICAZIONE: Selezione dei grappoli migliori e surmaturazione
in pianta delle uve. Fermentazione a cappello sommerso per
circa 10 giorni e successiva macerazione di circa 2 settimane.
Dopo la svinatura avviene la naturale fermentazione malolattica.

Segue un affinamento di 12 mesi in barrique di rovere francese.

IMBOTTIGLIAMENTO: Nel secondo anno successivo alla vendemmia,
commercializzazione dopo 12 mesi di riposo in bottiglia.

DATI ANALITICI : Alcol : 14 % vol. Estratto tot. : 36,0 g/l

Acidità totale : 5,7 – 5,8 g/l pH : 3,60- 3,65

Residuo zuccherino : Circa 3,5 g/l

COLORE: Rosso rubino brillante.

PROFUMO : Delicato, con aromi di frutta rossa matura,
note di confettura e gradevoli sentori di cacao e liquirizia.
E' complesso e delicatamente speziato.

GUSTO : Ampio ed avvolgente con tannini morbidi e ben equilibrati .
Di piacevole freschezza e lunga persistenza.



Garda DOC

MERLOT - *Liù*

AREA OF PRODUCTION: Moraine small hills south of lake Garda,
town of Cavriana, Loc. Campagnolo.

TYPE OF TERRAIN : Moreine, sandy-pebbly, slightly calcareous.

HEIGHT s.l.m. : 100-130 m. SHAPE OF FOSTERING: Guyot.

GRAPEVINE AGE: 5-20 years old, hectare yield 50 q.

VINE VARIETY: Merlot 100%

HARVEST: Manual in crates in late september - october.

VINIFICATION: Selection of the best bunches and over-ripening of the
grapes. Submerged cap fermentation for about 10 days
followed maceration for about 2 weeks. After racking
follows the natural malolactic fermentation.

Refinement of 12 months in French oak barrels.

BOTTLING: In the second year following the harvest,

Commercialization 12 months after refinement in the bottle.

ANALYTIC DATA: Alcohol : 14 % vol. Total extract : 36 g/l

Total acidity : 5,7 – 5,8 g/l pH : 3,60-3,65

Sugar residual : About 3,5 g/l

COLOUR: Brillant ruby red.

AROMA: Delicate with aroma of ripe red fruits, notes of jam and
gradeable hints of cocoa and licorice.

TASTE: Broad and enveloping with soft and well-balanced tanninis.

Pleasant freshness and long persistence.



Garda DOC

MERLOT - *Liù*

ANBAUGEBIET: Moränenhügel südlich vom Gardasee, Gemeinde Cavriana.

BESCHAFFENHEIT DES BODENS: Moränenhügel, sand-, kies- und leicht kalkhaltiger Boden.

HÖHE: 100-130 m.

SYSTEM DER ZÜCHTUNG: Guyot.

ALTER DES REBSTOCKS: 5-20 Jahre, Produktion pro Hektar: 50 Doppelzentner.

REBSORTEN: Merlot 100%

ERNTE: Handlese in Kisten ende September.

WEINBEREITUNG: Die Merlot bleiben bis zur Überreife am

Stock. Die Gärung mit mehrfachem Untertauchen des Tresterhutes dauert 8-10 Tage, danach zieht der Wein ca. 2 Wochen auf der Maische. Nach der malolaktischen Gärung erfolgt ein

Ausbau (12 Monate) in gebrauchten Barriques aus französischer Eiche.

FLASCHENABFÜLLUNG: Während des Jahres nach der Ernte; vier Monate Verfeinerung in der Flasche und darauffolgende Vermarktung.

ANALYSEDATEN: Alkohol : 14% vol.

Gesamtextrakt : 36 g/l

Ges. Säure : 5,7 – 5,8 g/l

pH : 3,60-3,65

Restzucker : Ca. 3,5 g/l

FARBE: Leuchtendes Rubinrot.

DUFT: Komplex mit delikaten Aromen von reifen roten Früchten und Konfitüre, Noten von Cacao und Lakritz.

GESCHMACK: Vollmundig mit dichten aber ausgewogenen Tanninen. Frisch und lang anhaltend.



Garda DOC

BIANCO - *Elmè*

ZONA DI PRODUZIONE: Colline moreniche a sud del Lago di Garda,
comune di Cavriana, Loc. Campagnolo.

TIPO DI TERRENO: Morenico, sabbioso-ciottoloso, leggermente calcareo.

ALTITUDINE s.l.m. : 100-130 m.

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot.

ETA' DELLE VITI: 5 - 7 anni, resa ad ettaro 90 q.

VITIGNI: Chardonnay , Pinot Bianco, Incrocio Manzoni.

VENDEMMIA: Manuale in cassette nella prima settimana di Settembre.

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice delle uve , fermentazione in
acciaio ed affinamento su fecce fini per 6 mesi
con periodici batonage.

IMBOTTIGLIAMENTO: Nella primavera successiva alla vendemmia,
commercializzazione dopo 2 mesi d'affinamento in bottiglia.

DATI ANALITICI : Alcol : 13 % vol.
Acidità totale : 5,8 – 6,0 g/l
pH : 3,25 – 3,30
Residuo zuccherino : Circa 4 g/l

COLORE : Giallo paglierino brillante, con sfumature dorate.

PROFUMO : Elegante , con note floreali e piacevoli
sensazioni agrumate.

GUSTO : Pieno e fresco, delicatamente minerale, con un finale
sapido ed asciutto.



GARDA DOC

BIANCO - *Elmè*

AREA OF PRODUCTION: Moraine small hills south of lake Garda,
town of Cavriana, Loc. Campagnolo.

TYPE OF TERRAIN : Moreine, sandy-pebbly, slightly calcareous.

HEIGHT s.l.m. : 100-130 m.

SHAPE OF FOSTERING: Guyot.

GRAPEVINE AGE: 5 - 7 years old, yield 90q/Ha.

VINE VARIETY: Chardonnay , Pinot Bianco, Incrocio Manzoni.

HARVEST: Manual in crates the first decade of September.

VINIFICATION: Destemming grapes, soft pressure, fermentation
in steel at 16° temperature. Decanting and refinement on
fine sediment for 3-4 months, with periodic batonage.

BOTTLING: In the spring following the harvest and subsequent
commercialization.

ANALYTIC DATA: Alcohol : 13 % vol.

Total acidity : 5,8 – 6,0 g/l pH : 3,25 – 3,30

Sugar residual : About 4 g/l

COLOUR: Bright straw-yellow, with gold shades.

AROMA: Elegant, with floral and fruit notes with a hint of
citrus sensations.

TASTE: Full and fresh, delicately mineral, with a sapid and dry end.



GARDA DOC

BIANCO - *Elmè*

ANBAUGEBIET: Moränenhügel südlich vom Gardasee, Gemeinde Cavriana.

BESCHAFFENHEIT DES BODENS: Moränenhügel, sand-, kies- und leicht kalkhaltiger Boden.

HÖHE: 100-130 m.

SYSTEM DER ZÜCHTUNG: Guyot.

ALTER DES REBSTOCKS: 5 – 7 Jahre, Produktion pro Hektar: 90 q/Ha.

REBSORTEN: Chardonnay , Pinot Bianco, Incrocio Manzoni.

ERNTE: Handlese in Kisten Mitte September.

WEINBEREITUNG: Abbeeren der Trauben, sanfte Pressung, Gärung im Stahltank bei kontrollierter Temperatur (16°), Umfüllung und 3-4 Monate Ausbau auf den Hefen, mit periodischer Batonnage.

FLASCHENABFÜLLUNG: Im Frühjahr nach der Ernte,
Vermarktung nach Mitte April.

ANALYSEDATEN: Alkohol : 13 % vol.

Ges. Säure : 5,8 – 6,0 g/l pH : 3,25-3,30

Restzucker : Ca. 4 g/l

FARBE: Leuchtendes Strohgelb mit goldenen Reflexen.

DUFT: Elegant, mit blumigen und fruchtigen Noten,
und leichten Zitrusanklängen.

GESCHMACK: Voll und frisch, leicht mineralisch mit
einem salzigen und trockenen Abgang.



LUGANA DOC

ZONA DI PRODUZIONE : A sud del Lago di Garda, nella omonima zona di origine.

TIPO DI TERRENO : Pianeggiante con suolo fortemente argilloso calcareo.

ALTITUDINE s.l.m. : 80-90 m.

FORMA DI ALLEVAMENTO : Archetto doppio.

ETA' DELLE VITI: 20 anni circa, resa 125 q/Ha.

VITIGNI: Trebbiano di Lugana 100%

VENDEMMIA: Manuale in cassette nella seconda decade di Settembre.

VINIFICAZIONE: Diraspatura delle uve, pressatura soffice e fermentazione in acciaio alla temperatura di 16°. Successivo travaso ed affinamento su fecce fini per 3-4 mesi, con periodici batonage.

IMBOTTIGLIAMENTO: nella primavera successiva alla vendemmia, e successiva commercializzazione.

DATI ANALITICI : Alcol : 13,5 % vol.

Acidità totale : 5,8 – 6,0 g/l

pH : 3,25 – 3,28

Residuo zuccherino : Circa 4 g/l

COLORE : Giallo paglierino brillante, con sfumature dorate.

PROFUMO : Elegante , con note floreali e fruttate con accennate sensazioni agrumate.

GUSTO : Pieno e fresco, delicatamente minerale, con un finale sapido ed asciutto.

