



*SCELTE PRECISE.  
VINI DIFFERENTI.  
EMOZIONI VERE.*



CITARI

Per scelta.

# Sorgente Lugana

DOC

*Tutta la freschezza  
della prima vendemmia*

Dalle prime uve raccolte, nasce questo Lugana fresco, perfetto per l'aperitivo. Il nome deriva da sorgenti trovate svolgendo i lavori di preparazione alla piantumazione delle vigne.

## **Uvaggio**

Turbiana di Lugana.

## **Tipologia di terreno**

Morenico con combinazioni di argille calcaree, cariche di sali minerali.

## **Epoca di vendemmia**

Metà – fine settembre.

## **Vinificazione**

Acciaio inox

## **Affinamento**

In acciaio su fecce fini.

## **Volume**

12%

Ideale per l'aperitivo, fresco e beverino, aroma dirompente. Il colore è giallo paglierino tenue con spiccati riflessi verdolini. Al naso presenta una buona intensità, mostrando evidenti e piacevoli note di agrumi, nonché una leggera nota di grafite. In bocca è secco e gentilmente equilibrato e mantiene una caratteristica freschezza.

## **Da provare in**

*#primavera #spiaggia #casualfriday*

Inquadra il QR Code per informazioni  
su riciclo imballaggi, ingredienti e tabella nutrizionale.



**CITARI**  
Per scelta.



# Terre Bianche

## Lugana

DOC

### Uvaggio

Turbiana di Lugana.

### Tipologia di terreno

Calcareo.

### Epoca di vendemmia

Fine settembre- inizio ottobre.

### Vinificazione

Acciaio inox

### Affinamento

In acciaio su fecce fini.

### Volume

13%

Il colore è giallo paglierino con spiccati  
rilessi verdolini. Al naso evidenzia note di mela,  
fragola non ancora matura e pesca.  
In bocca è fresco ed equilibrato.

### Sinonimo di

*#schiettezza #autenticità #tradizione*

Inquadra il QR Code per informazioni  
su riciclo imballaggi, ingredienti e tabella nutrizionale.



# Conchiglia Lugana

DOC

Durante i lavori di sistemazione di uno dei nostri vigneti, vennero alla luce conchiglie fossili incastonate in sassi e pietre: una caratteristica che abbiamo deciso di richiamare nel nome di questo Lugana, un vino per noi “storico” perché è stato il primo della nostra produzione.

## Uvaggio

Turbiana di Lugana.

## Tipologia di terreno

Morenico con combinazioni di argille calcaree cariche di sali minerali e ricco di conchiglie fossili.

## Epoca di vendemmia

Ottobre

## Vinificazione

Acciaio inox

## Affinamento

In acciaio su fecce fini.

## Volume

13%

Colore giallo paglierino con riflessi tendenti al dorato. Al naso profumi di frutta fresca con particolare riferimento alla pesca bianca; piacevoli note agrumate; ampio, rotondo, corposo. Un “classico” che rappresenta nel mondo la filosofia aziendale. Il più apprezzato.

## Sta bene con

*#musicajazz #certezze #ricercadelleorigini*

Inquadra il QR Code per informazioni  
su riciclo imballaggi, ingredienti e tabella nutrizionale.



**CITARI**  
Per scelta.

# Torre Lugana

DOC

Prende il nome dalla storica  
Torre monumentale di San Martino,  
a pochi passi dai vigneti.

## Uvaggio

Turbiana di Lugana.

## Tipologia di terreno

Morenico con combinazioni di argille  
calceree cariche di sali minerali.

## Epoca di vendemmia

Fine ottobre

## Vinificazione

Acciaio inox

## Affinamento

In acciaio per almeno sei mesi

## Volume

13,5%

Colore giallo paglierino, riflessi dorati.  
Al naso intenso e ampio, con profumi di fiori  
bianchi e di frutta fresca; l'ampiezza, la struttura  
e la complessità ne sottolineano la tipicità del vitigno.  
In bocca piacevolmente equilibrato pur mostrando  
struttura, mineralità ed una notevole persistenza.

## Ideale per

*#lucisoffuse #momentoimportante #attesa*



**CITARI**  
Per scelta.



# Eretico

## Benaco Bresciano Bianco

IGT

Deve il suo nome ai Catari, gli eretici che nel Medioevo abitavano anche in zone del Garda, nei comuni di Desenzano e Sirmione.

### Uvaggio

Trebbiano

### Tipologia di terreno

Morenico con combinazioni di argille calcaree cariche di sali minerali.

### Epoca di vendemmia

fine ottobre

### Vinificazione

Macerazione su polpa, acciaio inox su fecce fini

### Affinamento

Su fecce fini

### Volume

13,5%

Vibrante giallo paglierino. Bouquet olfattivo elegante, intenso e complesso, in cui si susseguono note di frutta matura, agrumi, pesca, albicocca, sentori di ananas, fiori bianchi, basilico, un accenno di canfora e talco. In bocca è un match tra sensazioni calde e morbide e una prorompente freschezza, un vortice che chiude con un finale minerale e fruttato che invoglia alla beva. Lunghissimo.

### Pensando a

*#genioefollia #omaggioallastoria #seguilatuastada*



# Tuchì

## San Martino della Battaglia

DOC

Questa DOC – una delle più piccole d'Italia – vede al centro della sua produzione l'uva Tuchì, come un tempo i nostri nonni chiamavano il Tocai. Con questo vino strutturato, ma ancora fresco e piacevolmente agrumato, noi siamo orgogliosi di portare avanti una tradizione molto radicata in questo territorio.

### Uvaggio

Tuchì. Produzione limitata, tipica del colle di San Martino della Battaglia

### Tipologia di terreno

Morenico con combinazioni di argille calcaree cariche di sali minerali.

### Epoca di vendemmia

Settembre.

### Vinificazione

Acciaio inox.

### Affinamento

Su feccia fine.

### Volume

12,5%

Colore giallo paglierino tenue. Delicato all'olfatto, trasmette sentori di fiori bianchi e mandorla. Elegante, molto sapido. Storia, tradizione e tipicità per una specialità del territorio a produzione limitata.

### Si combina con

#rarità #radici #riscoperta

Inquadra il QR Code per informazioni su riciclo imballaggi, ingredienti e tabella nutrizionale.



**CITARI**  
Per scelta.

# 18 e Quarantacinque

## Riviera del Garda Classico Chiaretto

DOC

Al termine di un giorno d'estate del 1859, finiva con un armistizio la battaglia risorgimentale di S. Martino tra gli eserciti austriaco e sabaudo: erano le 18.45 del 24 giugno. Un'ora che abbiamo voluto riportare come omaggio alla Storia anche sull'etichetta di questo vino, che ha il colore vivo e brillante del cielo in un tramonto estivo.

### Uvaggio

Groppello, Marzemino, Sangiovese, Barbera.

### Tipologia di terreno

Morenico

### Epoca di vendemmia

Settembre.

### Vinificazione

Acciaio inox, contatto bucce-mosto limitato.

### Affinamento

Su feccia fine.

### Volume

12%

Il colore è rosa tenue. Al naso è fine, piacevolmente fruttato, regala note di ciliegia e pesca, ma anche frutta esotica. In bocca è secco ed armonico, di ottima persistenza e carattere, con leggero retrogusto di mandorla amara e una caratteristica sapidità. Il nome ricorda la battaglia d'Indipendenza ma anche l'appuntamento con un meritato momento di relax serale.

### In abbinata con

*#tramonto #primoappuntamento #segretitraamiche*

Inquadra il QR Code per informazioni  
su riciclo imballaggi, ingredienti e tabella nutrizionale.







# Bigoncio

## Garda Classico Rosso

DOC

**Uvaggio**

Groppello, Sangiovese, Barbera, Marzemino

**Tipologia di terreno**

Morenico

**Epoca di vendemmia**

Fine settembre.

**Vinificazione**

Acciaio inox

**Volume**

13,5- 14%

Vino dai brillanti riflessi rubino,  
fresco all'olfatto e con gradevoli note  
di piccoli frutti rossi, mela e pompelmo.  
Goloso al palato, con sentori di composta  
di frutta fresca e marasca; retrogusto  
finemente speziato.  
Ottimo anche servito fresco,  
ad accompagnare piacevoli grigliate estive...  
anche di pesce.

**Perfetto per**

#pic-nic #merendatraamici #pranzoinfamiglia



**CITARI**  
Per scelta.

# Spumante Pas Dosè

## Metodo Classico Lugana

DOC

Il nostro Lugana nella sua veste più festosa:  
quella delle bollicine, fitte e persistenti  
che si rincorrono senza sosta nel bicchiere.

### Uvaggio

Turbiana di Lugana.

### Tipologia di terreno

Morenico con combinazioni  
di argille calcaree, cariche  
di sali minerali.

### Epoca di vendemmia

Settembre.

### Vinificazione

Acciaio inox.

Rifermentazione in bottiglia (Metodo Classico)  
e affinamento dopo il tiraggio per almeno 36 mesi.  
Dosaggio Zero.

### Volume

12,5% – 13%

Dal finissimo perlage, accoglie il naso con  
aromi floreali di zagara e pesca.  
Al palato una spiccata acidità lo rende fresco,  
con note di mela verde e crosta di pane.

### Indispensabile per

#festa #vitalità #eleganza



**CITARI**  
Per scelta.



# Grappa Bianca

## Grappa di Lugana unicotitigno

ottenuta da vinacce di Lugana  
distillate con impianto  
discontinuo a vapore in caldaiette in rame.

Bottiglia 500 ml

### Volume

40%



**CITARI**  
Per scelta.





# Grappa Invecchiata

## Grappa di Lugana unicotitigno

ottenuta da vinacce di Lugana  
distillate con impianto  
discontinuo a vapore in caldaiette in rame.

Invecchiata 18 mesi in barrique di rovere.

Bottiglia 500 ml

### Volume

40%



**CITARI**  
Per scelta.