



*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.



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 rilassi 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.



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
calcaree 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 #seguilatuastrada



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.



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



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 unicovitigno

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

Bottiglia 500 ml

Volume

40%



◆ Grappa Invecchiata Grappa di Lugana unicovitigno

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%

