



**AGRICOLTURA  
RAGIONATA®**

**FAMIGLIA OLIVINI**

VIGNAIUOLI DAL 1970

# É la nostra Filosofia .

**Agricoltura ragionata**, un metodo tramandato per generazioni dal fondatore **Giuseppe Olivini**, un'impostazione del lavoro che pone al centro la salvaguardia del territorio, della terra stessa e di conseguenza dei suoi vini.

In viticoltura ed in enologia nulla è costante : i vini non sono mai ripetibili, ma Unici.

Dal 2018 **Agricoltura ragionata** é un nostro **marchio registrato** che identifica la volontà di intervenire con pratiche non invasive.

Sia in campagna che in cantina, per noi viene **prima la terra**.

Da quasi vent'anni la nostra azienda aderisce alle misure agroambientali che prevedono un utilizzo mirato di fitosanitari, adottando accortezze volte alla perfetta **conservazione del prodotto**; evitiamo l'uso smodato di prodotti chimici o conservanti quando non necessari, ricorriamo alla tecnologia ricreando le condizioni perfette per la preservazione del vino e delle sue qualità organolettiche.

Crediamo fermamente che sia lo stato di **salute del suolo** e della vigna che ci permette di entrare in un **circolo virtuoso con la natura**; più viene rispettata più essa stessa reagisce alle difficoltà senza eccessivi interventi da parte dell'uomo.

# EN It's our Philosophy .

**Agricoltura ragionata** is a way of working passed down for generations by our founder Giuseppe Olivini. It is an approach that preserves the territory, the lands and ultimately shows in all of our wines.

In viticulture and enology nothing is constant: wines are never replicable, but unique.

**Agricoltura ragionata** is the brand we registered in 2018. Essentially, it represents the way we act in a reasonable and thoughtful way, with minimum interferences, starting from the work we do first in our vineyards and then in the winery. Thanks to some simple actions we take, like avoiding excessive use of chemicals or preservatives when not necessary, to keep the best quality of our grapes, we can then use just our technology to create the perfect conditions for the quality of our wines, for their life and their organoleptic properties. In conclusion, we simply let the essence of agriculture guide our choices, keeping our actions as close as possible to the nature needs. We truly believe that human interventions should interfere with the ecosystem as little as possible keeping our vineyards in a good natural balance.

# DE Unsere Philosophie .

**Agricoltura ragionata** ist eine Methode, die uns von Giuseppe Olivini, der Gründer unseres Unternehmens überliefert wurde. Eine Arbeitsweise, die die Erhaltung unseres Bodens und seiner Produkte in den Mittelpunkt stellt.

Im Weinbau und in Önologie ist nichts beständig, denn Weine können nicht beliebig reproduziert werden, sondern sind stets einmalig.

**Agricoltura ragionata** seit 2018 ist ein eingetragenes Markenzeichen, das unser Bestreben zum Ausdruck bringt, sowohl am Weinberg als auch im Weinkeller so wenig wie möglich mit invasiven Verfahren zu arbeiten. Unser Unternehmen setzt Agrarumweltmassnahmen um, die einen gezielten Einsatz von Pflanzenschutzmitteln beinhalten. Wir verwenden spezielle Verfahren zur perfekten Konservierung unserer Produkte: damit vermeiden wir beispielsweise den übermäßigen Einsatz von Chemikalien und setzen stattdessen Technologien ein, die die perfekte Bedingungen für die Lagerung des Weins und seiner organoleptischen Eigenschaften schaffen. Wir glauben, dass der Mensch sich so wenig wie möglich in die natürlichen Prozesse einmischen sollte.



I nostri vini

---

**wines**



## Lugana D.O.C.

### Il Vino

Vino ottenuto da uve Turbiana, tipica varietà autoctona, accuratamente selezionate tra le migliori uve dei vigneti coltivati nella proprietà. Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, al naso ha profumi eleganti, piacevolmente fruttati ed intensi con delicate sfumature di agrumi. È un vino fresco e sapido, di considerevole spessore con una piacevole persistenza nel retrogusto.

# Lugana D.O.C.

---

**Denominazione di origine:**

Lugana D.O.C.

**Uvaggio:**

Turbiana

**Analisi organolettica:**

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, spiccata mineralità con profumi floreali, talvolta di agrumi; freschezza e sapidità caratterizzano il gusto aromatico e deciso.

EN

**Denomination of origin:**

Lugana D.O.C.

**Grape variety:**

Turbiana

**Organoleptic analysis:**

Yellow straw, marked mineral character, flowery and occasionally citrus scents; balanced, fresh and keen taste.

**Winemaking:**

Manual harvesting, gentle pressing, partial heated maceration for 12 hours at 5° C, alcoholic fermentation via selected yeasts at a controlled temperature.

**Combinations:**

Ideal for aperitifs and first fish and vegetable dishes.

Excellent with fish baked in foil, it is ideal to accompany white meats and veal.

**Vinificazione:**

Raccolta manuale, pressatura soffice, parziale criomacerazione per 12 ore a 5°C, fermentazione alcolica operata da lieviti selezionati a temperatura controllata.

**Abbinamenti:**

Ideale per aperitivi e primi piatti a base di pesce o di verdure. Ottimo con il pesce al cartoccio, accompagna egregiamente carni bianche e di vitello.

DE

**Ursprungsbezeichnung:**

Lugana D.O.C.

**Traubenmischung:**

Reiner Turbiana

**Organoleptische Eigenschaften:**

Strohgelbe Farbe. Mineralisch, bukkett mit blumigen Nuancen und gelegentlichen Anklängen an Zitrusfrüchte. Am Gaumen entschieden und aromatisch, frisch und wohlschmeckend.

**Weinbereitung:**

Manuelle Weinlese, sanfte Pressung, partielle Cryo-Mazeration (12 Stunden bei 5°C), alkoholische Gärung mit ausgewählten Hefen bei kontrollierter Temperatur.

**Kombinationen:** Aperitif und zu Fisch oder Gemüsevorspeisen.

Ausgezeichnet zu in der Folie gegartem Fisch, hervorragend auch zu hellem Fleisch.



## **Demesse Vecchie**

Lugana D.O.C.

### **Il Vino**

Prende il nome da un vigneto cru dell'azienda, vinificato a seguito di surmaturazione in pianta e successive selezioni di grappoli. Il lungo affinamento sulle fecce nobili ed il successivo riposo in bottiglia regalano al vino profumi eleganti e maturi; di colore giallo paglierino, al gusto risulta pieno e rotondo, supportato da una solida struttura e da una notevole persistenza.



# Demesse Vecchie

---

## **Denominazione di origine:**

Lugana D.O.C.

## **Uvaggio:**

Turbiana

## **Analisi organolettica:**

Colore giallo paglierino, profumi di frutta esotica con note di mandorla e di agrumi; gusto persistente e sapido supportato da grande struttura.

## **Vinificazione:**

Leggera surmaturazione in pianta, pressatura soffice, fermentazione alcolica operata da lieviti selezionati a temperatura controllata.

## **Abbinamenti:**

Eccellente con primi e secondi piatti a base di pesce, con carni bianche e formaggi di media stagionatura.

Lugana

EN

## **Denomination of origin:**

Lugana D.O.C.

## **Grape variety:**

Turbiana

## **Organoleptic analysis:**

Yellow straw colour, scents of exotic fruit with slight hints of almond and citrus fruits; very persistent and keen taste supported by a good structure.

## **Winemaking:**

Short ripening on the vine, manual harvesting, gentle pressing, alcoholic fermentation via selected yeasts at a controlled temperature.

## **Combinations:**

Excellent with first and second dishes of fish, with white meats, average seasoned cheeses.

DE

## **Ursprungsbezeichnung:**

Lugana D.O.C.

## **Traubenmischung:**

Reiner Turbiana

## **Organoleptische Eigenschaften:**

Strohgelbe Farbe, Bukett mit Noten von exotischen Früchten und Anklängen an Mandeln und Zitrusfrüchte. Am Gaumen lang anhaltend, und gut strukturiert.

## **Weinbereitung:**

Leichte Überreifung am Rebstock, manuelle Lese, sanftes Pressen, alkoholische Gärung mit ausgewählten Hefen bei kontrollierter Temperatur.

## **Kombinationen:**

Hervorragend zu Fischvorspeisen, Fischgerichten, hellem Fleisch und Käse.



## Explorer

Benaco Bresciano I.G.T. Bianco

### Il Vino

Vino ottenuto dall'attenta selezione di uve Turbiana e Incrocio Manzoni 6.0.13 coltivato in un piccolo terrazzamento.

Il vino si esprime con un naso ricco, dal profilo balsamico, con sentori di albicocca matura e sottofondo di pietra focaia. Alla bocca è secco con ottima acidità, incredibile volume e spessore lo rendono lungo e persistente.

# Explorer

Lugana

## **Denominazione di origine:**

Benaco Bresciano  
I.G.T. Bianco

## **Uvaggio:**

Turbiana e Incrocio  
Manzoni 6.0.13

## **Analisi organolettica:**

Colore giallo paglierino, spiccata mineralità accompagnata da sentori balsamici di salvia e fruttati di albicocca. Il gusto è secco, di gran volume e persistenza.

EN

## **Denomination of origin:**

Benaco Bresciano I.G.T. Bianco

## **Grape variety:**

Turbiana e Incrocio Manzoni 6.0.13

## **Organoleptic analysis:**

Soft yellow straw colour, marked mineral character accompanied by balsamic hints of sage; fruity notes of apricot. The dry and dry taste gives a full and persistent palate journey.

## **Winemaking:**

Manual harvesting into boxes, low-temperature skin contact maceration for 12/18 hours, alcoholic fermentation via selected yeasts at a controlled temperature.

## **Combinations:**

Excellent with seafood and raw fish. Pairs perfectly with foie gras.

## **Vinificazione:**

Raccolta manuale in cassette, criomacerazione pellicolare per 12/18 ore a 10°C, fermentazione alcolica operata da lieviti selezionati a temperatura controllata.

## **Abbinamenti:**

Accompagna egregiamente crostacei e crudi di pesce. Eccezionale nell'abbinamento con foie gras.

DE

## **Ursprungsbezeichnung:**

Benaco Bresciano I.G.T. Bianco

## **Traubenmischung:**

Reiner Turbiana und Incrocio Manzoni 6.0.13

## **Organoleptische Eigenschaften:**

Blasse strohgelbe Farbe, ausgeprägte Mineralität mit balsamischen Salbei-Noten. Am Gaumen ist der Wein trocken, mit bedeutendem Volumen und langem Abgang.

## **Weinbereitung:**

Manuelle Weinlese in Holzkisten, sanfte Pressung, Cryo-Mazeration mit Hülsen, alkoholische Gärung mit ausgewählten Hefen bei kontrollierter Temperatur.

## **Kombinationen:**

Meeresfrüchten rohe fisch. Hervorragend in Kombination mit foie grass.



## **Condolcezza**

Vino bianco da Uve Stramature

### **Il Vino**

Vino ottenuto da una particolare selezione dei grappoli Turbiana, lasciati appassire in pianta.

Pigiatura e lenta fermentazione in barriques.

Vino dolce dai profumi di frutta matura, confettura e tono vanigliato. Delicato, minerale ed elegante con ottima persistenza aromatica.

# Condolcezza

---

**Denominazione di origine:** **Vinificazione:**

Vino da tavola  
bianco dolce

**Uvaggio:**

Turbiana

**Analisi organolettica:**

Colore dorato, profumo intenso di pesca, ananas e vaniglia. Ottima struttura, mineralità e viscosità sul finale. Delicatamente dolce.

Raccolta manuale, lenta fermentazione a basse temperature operata da lieviti indigeni.

**Abbinamenti:**

Ideale con pasticceria secca, biscotti e sbrisolona. Ottimo in abbinamento a formaggi erborinati.

EN

**Denomination of origin:**

Sweet white wine

**Grape variety:**

Turbiana

**Organoleptic analysis:**

Golden colour, an intense bouquet of peach, banana and vanilla, excellent structure and viscosity at the end, lightly sweet.

**Winemaking:**

Over-ripening and prolonged drying on plant. Fermentation at a low temperature by indigenous yeasts.

**Combinations:**

Ideal with dry pastries, biscuits, and sbrisolona (traditional crunchy tart). Excellent with cheeses with green-blue marbling.

DE

**Ursprungsbezeichnung:**

Weißer Tafelwein

**Traubenmischung:**

Reiner Turbiana

**Organoleptische Eigenschaften:**

Goldgelbe Farbe, intensives Bukett mit Noten von Pfirsich, Ananas und Vanille, ausgezeichnete Struktur und mineralisch, süß, jedoch nicht übermäßig.

**Weinbereitung:**

Manuelle Lese, Gärung bei niedriger Temperatur mit fruchteigenen Hefen.

**Kombinationen:**

Ideal zu trockenem Feingebäck, Keksen und Krümelkuchen. Ausgezeichnet auch zu Schimmelkäse.

# Metodo Classico

---

Da sempre dedichiamo **attenzione e passione** alla produzione di spumanti Metodo Classico, spinti dal desiderio di portare valore ed **energia** al nostro territorio.

Dalla simbiosi tra argilla calcarea e vitigno autoctono nascono i nostri spumanti, fortemente distinti per **verticalità ed eleganza**.

EN

Since ever we dedicate attention and passion to the production of Metodo Classico sparkling wines, driven by the desire to bring value and energy to our territory. From the symbiosis between limestone clay and autochthonous grape our sparkling wines are born, strongly distinguished by verticality and elegance.

DE

Seit jeher widmen wir der Herstellung von Metodo Classico-Schaumweinen Aufmerksamkeit und Leidenschaft, angetrieben vom Wunsch, unserem Gebiet Wert und Energie zu bringen. Aus der Symbiose zwischen kalkhaltigem Lehm und einheimischer Rebsorte entstehen unsere Schaumweine, die sich durch Vertikalität und Eleganz auszeichnen.





## **Lugana Brut**

Lugana D.O.C. Metodo Classico

### **Il Vino**

Vino ottenuto da uve Turbiana spumantizzate con metodo classico. Dopo una vendemmia precoce viene successivamente rifermentato in bottiglia rimanendo a riposo sui lieviti per circa 24 mesi acquisendo così le sue caratteristiche peculiari. Il perlage è fine e persistente, i profumi decisamente fruttati sono accompagnati da un gusto fresco, sapido e allo stesso tempo cremoso.



# Lugana Brut

---

**Denominazione di origine:**

Lugana D.O.C.

Metodo Classico

**Uvaggio:**

Turbiana

**Analisi organolettica:**

Colore giallo paglierino

tenue, bollicine fini e

persistenti, profumi decisi

di frutta tropicale.

Gusto fresco, sapido e

allo stesso tempo

cremoso e pieno.

**Vinificazione:**

Raccolta manuale,

pressatura soffice di uva

intera, fermentazione

alcolica operata da lieviti

selezionati a temperatura

controllata.

**Abbinamenti:**

Versatile come aperitivo

ed a tutto pasto.

Ideale con branzino e

formaggi freschi.

EN

**Denomination of origin:**

Lugana D.O.C. Metodo classico

**Grape variety:**

Turbiana

**Organoleptic analysis:**

Soft yellow straw colour; fine and long-lasting bubbles; definite scents

of tropical fruit and delicate flowery

bouquets; a fresh clean flavour,

creamy and full at the same time.

**Winemaking:**

Manual harvesting into boxes, gentle

pressing of whole grapes, alcoholic

fermentation via selected yeasts at

a controlled temperature.

**Combinations:**

Versatile as an aperitif or for the whole meal.

Excellent with seabass and cheeses.

DE

**Ursprungsbezeichnung:**

Lugana D.O.C. Metodo Classico

**Traubenmischung:**

Reiner Turbiana

**Organoleptische Eigenschaften:**

Zarte strohgelbe Farbe. Feine und lang anhaltende Perlage. Ausgeprägte Duftnoten nach tropischen

Früchten. Frischer, angenehmer

Geschmack, zugleich cremig und

vollmundig.

**Weinbereitung:**

Manuelle Weinlese, sanfte Pressung

der ganzen Trauben, alkoholische

Gärung mit ausgewählten Hefen bei

kontrollierter Temperatur.

**Kombinationen:**

Ideal als Aperitif, ausgezeichnet

kombiniert mit wolfsbarsch oder käse.



## **Lugana Extra Brut**

Lugana Extra Brut D.O.C.  
Metodo Classico

### **Il Vino**

Ottenuto da una attenta selezione dei mosti di Turbiana, estratti dal cuore di pressatura, la frazione più preziosa del mosto che si distingue per finezza aromatica ed eccellenti livelli di acidità.

A seguito di un riposo sui lieviti di circa 36 mesi, all'olfatto si esprime con profumi fruttati e balsamici ed al palato è profondo. La sua spiccata mineralità è sostenuta da sensazioni di piacevole cremosità.

Il finissimo perlage ne esalta il sorso.

# Lugana Extra Brut

## **Denominazione di origine: Vinificazione:**

Lugana D.O.C.  
Metodo Classico  
Extra Brut

## **Uvaggio:**

Turbiana

## **Analisi organolettica:**

Colore giallo paglierino tenue, profumi fruttati e balsamici. Al palato risulta profondo, sapido e piacevolmente cremoso con un finissimo perlage.

Raccolta manuale, pressatura soffice e lenta di uva intera; attenta separazione dei mosti, fermentazione alcolica operata da lieviti a temperatura controllata e successiva rifermentazione in bottiglia.

## **Abbinamenti:**

Si esprime al meglio con carpacci e crudité di mare, pesce bianco al cartoccio e stupisce accostato a piatti succulenti come il cotechino.

EN

## **Denomination of origin:**

Lugana D.O.C. Metodo classico  
Extra Brut

## **Grape variety:**

Turbiana

## **Organoleptic analysis:**

Pale straw yellow colour, fruity and balsamic aromas. The palate is deep, savoury and pleasantly creamy with a very fine perlage.

## **Winemaking:**

Manual harvesting, soft and slow pressing of whole grapes; careful separation of the musts, alcoholic fermentation using yeasts at controlled temperature and subsequent re-fermentation in the bottle.

## **Combinations:**

Its elegance goes perfectly with carpaccio and crudités of the sea, white fish baked in foil, and impresses when paired with fatty meats such as cotechino.

DE

## **Ursprungsbezeichnung:**

Lugana D.O.C. Metodo Classico  
Extra brut

## **Traubenmischung:**

Reiner Turbiana

## **Organoleptische Eigenschaften:**

Blass strohgelbe Farbe, fruchtige und balsamische Aromen. Am Gaumen ist er tief, würzig und angenehm cremig mit einer sehr feinen Perlage.

## **Weinbereitung:**

Handlese, sanfte und langsame Pressung der ganzen Trauben, sorgfältige Trennung der Moste, alkoholische Gärung durch Hefen bei kontrollierter Temperatur und anschließende Nachgärung in der Flasche.

## **Kombinationen:**

Seine Eleganz passt perfekt zu Carpaccio und Meeresfrüchten, zu in Folie gebackenem weißem Fisch und beeindruckt in Kombination mit fettem Fleisch wie Cotechino.



## **Diciannove Marzo**

Lugana Dosaggio Zero  
Metodo Classico

### **Il Vino**

L'accurata vinificazione, con particolare attenzione alla selezione delle frazioni di pressatura e l'affinamento in bottiglia per almeno 60 mesi, dona a questo prodotto eccezionale complessità.

Al naso esplose di prepotenza balsamica e limoncella; al gusto si esprime potente e sapido con spiccata acidità e grande cremosità.

## Diciannove Marzo

---

Lugana

### **Denominazione di origine: Vinificazione:**

Lugana D.O.C.

Metodo Classico

### **Uvaggio:**

Turbiana

### **Analisi organolettica:**

Colore giallo tenue, con bollicine fini e persistenti, profumi balsamici e agrumati.

Gusto sapido, asciutto e minerale sostenuto da cremosità.

Raccolta manuale, pressatura soffice di uva intera, fermentazione alcolica operata da lieviti selezionati a temperatura controllata.

### **Abbinamenti:**

Piatti di pesce e in particolar modo con ostriche o caviale. Da gustare anche con formaggi a pasta dura stagionati.

EN

### **Denomination of origin:**

Lugana D.O.C. Metodo classico

### **Grape variety:**

Turbiana

### **Organoleptic analysis:**

Fine and persistent perlage; balmy perfume with smell of yellow fruits. Dry, salty and mineral taste supported by a marked creamy and almost oily texture.

### **Winemaking:**

Manual harvesting into boxes, gentle pressing of whole grapes, alcoholic fermentation via selected yeasts at a controlled temperature.

### **Combinations:**

Outstanding with any fish entrée and in a special way with raw food. Excellent with seasoned hard cheese.

DE

### **Ursprungsbezeichnung:**

Lugana D.O.C. Metodo Classico

### **Traubenmischung:**

Reiner Turbiana

### **Organoleptische Eigenschaften:**

Feine und lang anhaltende Perlage, balsamische Duftnoten mit Anklängen an Zitrusfrüchte. Am Gaumen wohlschmeckend, trocken und mineralisch.

### **Weinbereitung:**

Manuelle Weinlese, sanfte Pressung, alkoholische Gärung mit ausgewählten Hefen bei kontrollierter Temperatur.

### **Kombinationen:**

Hervorragend zur gesamten Mahlzeit zu Fischgerichten und vor allem zu rohem Fisch.



## **Rosè Brut**

Riviera del Garda Classico D.O.C.G.  
Rosè Spumante

### **Il Vino**

Vino ottenuto dalla vinificazione in rosa di uve Riviera del Garda Classico con una particolare attenzione dedicata alla percentuale delle varietà che lo compongono e all'epoca vendemmiale. Dopo una sosta sui lieviti in bottiglia, il vino si presenta di colore rosa tenue, floreale al naso con un notevole spessore gustativo.

# Rosè Brut

## **Denominazione di origine:**

Riviera del Garda  
Classico D.O.C.  
Rosè Spumante

## **Uvaggio:**

Groppello, Barbera,  
Sangiovese e Marzemino

## **Analisi organolettica:**

Colore rosa scarico,  
perlage fine, profumi  
intensi eterei di rosa e  
miele, gusto fresco,  
pieno e corposo.

EN

## **Denomination of origin:**

Riviera del Garda  
Classico D.O.C.  
Rosè Spumante

## **Grape variety:**

Groppello, Barbera,  
Sangiovese e Marzemino

## **Organoleptic analysis:**

Light pink in colour; fine perlage,  
intense heavenly aromas of rose  
and honey, fresh taste, full and  
full-bodied.

## **Winemaking:**

Soft press of whole grapes,  
alcoholic fermentation carried  
out by selected yeasts at  
controlled temperature.

## **Combinations:**

Ideal as aperitif, it accompanies all  
the fish dishes, pleasant with raw  
seafood and sushi.

## **Vinificazione:**

Raccolta manuale,  
pressatura soffice di uva  
intera, fermentazione  
alcolica operata da lieviti  
selezionati a temperatura  
controllata.

## **Abbinamenti:**

Ideale come aperitivo, si  
abbina a tutti i piatti a base  
di pesce, in particolar modo  
con frutti di mare e sushi.

DE

## **Ursprungsbezeichnung:**

Riviera del Garda  
Classico D.O.C.  
Rosè Spumante

## **Traubenmischung:**

Groppello, Barbera,  
Sangiovese e Marzemino

## **Organoleptische Eigenschaften:**

Zartrosa Farbe, feine Perlage,  
intensive ätherische Duftnoten  
nach Rosen und Honig, frisch.

## **Weinbereitung:**

Sanfte Pressung,  
alkoholische Gärung  
mit ausgewählten Hefen bei  
kontrollierter Temperatur.

## **Kombinationen:**

Ideal als Aperitif, passt aber auch  
gut zu Fischgerichten, besonders zu  
meeresfrüchten und sushi.



## Chiaretto

Riviera del Garda Classico  
Valtinesi Chiaretto D.O.C.

### Il Vino

Vino che, per la tecnica di vinificazione, si può considerare unico. Prodotto da uve di Groppello, Marzemino, Barbera e Sangiovese. Il colore è rosa lucente, il gusto fresco e spiccatamente sapido con un retro gusto di mandorla, al naso esprime profumi particolarmente delicati di fiori.



# Chiaretto

**Denominazione di origine:** **Vinificazione:**

Riviera del Garda  
Classico Valtenesi  
Chiaretto D.O.C.

**Uvaggio:**

Groppello, Barbera,  
Sangiovese e Marzemino

**Analisi organolettica:**

Colore rosa brillante,  
elegante e delicato al  
naso con profumi di rosa e  
pesca. Il gusto è fresco e  
spiccatamente sapido con  
retrogusto di mandorla.

Raccolta  
manuale, macerazione  
in rosso a temperatura  
controllata per pochissime  
ore, fermentazione alcolica  
operata da lieviti selezionati.

**Abbinamenti :**

Piacevole aperitivo estivo,  
ottimo in abbinamento a  
coregone o carni bianche.

EN

**Denomination of origin:**

Riviera del Garda Classico  
Valtenesi Chiaretto D.O.C.

**Grape variety:**

Groppello, Barbera,  
Sangiovese e Marzemino

**Organoleptic analysis:**

Bright pink colour, very delicate  
fruity scents, and a fresh and  
markedly keen taste with an  
almond aftertaste.

**Winemaking:**

Maceration on the skins at a  
controlled temperature for a few  
hours, alcoholic fermentation via  
selected yeasts.

**Combinations:**

Pleasant summer aperitif, excellent  
with fish from the lake, fried bleaks,  
grilled sardines and spaghetti with  
white fish, and combined to white  
meat.

DE

**Ursprungsbezeichnung:**

Riviera del Garda Classico  
Valtenesi Chiaretto D.O.C.

**Traubenmischung:**

Groppello, Barbera,  
Sangiovese e Marzemino

**Organoleptische Eigenschaften:**

Strahlend rosa Farbe. Feines und  
elegantes Bukett mit Anklängen  
an Rose und Pfirsich. Am Gaumen  
frisch und äußerst wohlschmeckend,  
mit einem Nachgeschmack nach  
Mandeln.

**Weinbereitung:**

Manuelle Lese, kurze Rotweinmai-  
schung, alkoholische Gärung mit  
ausgewählten Hefen.

**Kombinationen:**

Sommeraperitif, ausgezeichnet zu  
Süßwasserfisch, gegrillten Sardinen  
und Spaghetti mit Coregonen-Soße  
sowie zu hellen Fleischgerichten.



## **Il Guardiano**

Benaco Bresciano  
Rosso I.G.T.

### **Il Vino**

Proveniente da uve Marzemino, Gropello, Barbera e Sangiovese. Un'accurata metodologia di vinificazione permette di concentrare ed evidenziare al massimo le caratteristiche di questo vino. Polposo e vellutato con profumi intensi che ricordano i frutti di bosco.

# Il Guardiano

Rossi

## **Denominazione di origine:**

Benaco Bresciano  
Rosso I.G.T.

## **Uvaggio:**

Marzemino, Groppello  
Sangiovese, Barbera

## **Analisi organolettica:**

Colore violaceo, profumi  
intensi che ricordano i  
frutti di sottobosco, al  
gusto si denota una  
buona struttura su una  
base vellutata  
ed armonica.

EN

## **Denomination of origin:**

Benaco Bresciano  
I.G.T. Rosso

## **Grape variety:**

Marzemino, Groppello  
Sangiovese, Barbera

## **Organoleptic analysis:**

Violet colour, intense scents remind  
of wild fruit, to the mouth it reveals  
good structure on a velvety and  
harmonious base.

## **Winemaking:**

Grape de-stalking with minimum  
pressing, maceration at a controlled  
temperature, alcoholic fermenta-  
tion via selected yeasts, complete  
malo-lactic fermentation.

## **Combinations:**

Red meats which are not too  
elaborated, cold cuts and hard paste  
cheeses. Excellent with meat grills.

## **Vinificazione:**

Diraspatura delle uve con  
minima pigiatura degli acini,  
macerazione a temperatura  
controllata, fermentazione  
alcolica operata da lieviti  
selezionati, fermentazione  
malolattica completa.

## **Abbinamenti:**

Accompagna primi piatti a  
base di ragù, salumi,  
grigliate di carne e ottimo  
con baccalà.

DE

## **Ursprungsbezeichnung:**

Benaco Bresciano  
I.G.T. Rosso

## **Traubenmischung:**

Marzemino, Groppello  
Sangiovese, Barbera

## **Organoleptische Eigenschaften:**

Leicht violette Farbe. Intensives  
Bukett mit Anklängen an  
Waldbeeren. Am Gaumen gut  
strukturiert mit samtigem,  
harmonischem Untergrund.

## **Weinbereitung:**

Abbeerung mit minimaler Pressung,  
Maischung bei kontrollierter  
Temperatur, alkoholische Gärung  
mit ausgewählten Hefen, komplette  
malolaktische Gärung.

## **Kombinationen:**

Wurstwaren und Hartkäse. Ausgezei-  
chnet auch zu Fleisch vom Grill.



## **Notte a San Martino**

Benaco Bresciano  
I.G.T. Merlot

### **Il Vino**

Vino ottenuto esclusivamente da selezione di uve Merlot. Dopo una lunga sosta in cantina segue affinamento in bottiglia di circa 12 mesi. Vino dotato di grande longevità e di spiccata identità. Colore rosso rubino carico, profumo etereo ed avvolgente con note di frutta matura, sensazioni di cioccolato e liquirizia. Affascina per la sua sontuosa struttura, che fa di questo un vino adatto alle migliori occasioni.

# Notte a San Martino

---

**Denominazione di origine: Vinificazione:**

Benaco Bresciano  
I.G.T. Merlot

Raccolta manuale in cassette, macerazione prolungata, fermentazione alcolica con fermentazione malolattica completa.

**Uvaggio:**

Merlot

**Analisi organolettica:**

Colore rosso intenso, profumo etereo di frutta matura, caffè, liquirizia e cioccolato; gusto deciso e vellutato.

**Abbinamenti:**

Selvaggina e carni rosse. Ottimo con formaggi stagionati a pasta dura. Meditativo.

Rossi

EN

**Denomination of origin:**

Benaco Bresciano I.G.T.  
Merlot

**Grape variety:**

Merlot

**Organoleptic analysis:**

Very intense red colour, ethereal bouquet of ripe fruit, coffee, licorice and chocolate, velvety taste.

**Winemaking:**

Manual harvesting into boxes, prolonged maceration, alcoholic fermentation via selected yeasts, complete malo-lactic fermentation.

**Combinations:**

Game and roast meats. Interesting meditation wine at the end of the meal, accompanies seasoned cheeses.

DE

**Ursprungsbezeichnung:**

Benaco Bresciano I.G.T.  
Merlot

**Traubenmischung:**

Merlot

**Organoleptische Eigenschaften:**

Intensive rote Farbe, ätherisches Bukett mit Noten von reifem Obst, Kaffee, Lakritze und Schokolade.

**Weinbereitung:**

Manuelle Lese in Kisten, Antrocknen der Beeren auf dem Dachboden, lange Maischung, alkoholische Gärung mit ausgewählten Hefen, komplette malolaktische Gärung.

**Kombinationen:**

Fleischgerichten wie etwa Schmorbraten, Wild und Braten. Interessant auch als Meditationswein oder kombiniert mit gereifter Käse.



## Olio di Oliva Extravergine

Questo Olio Extra Vergine è il frutto di una  
selezione di cultivar tipiche:  
Casaliva, Frantoio, Leccino.  
Raccolte a mano al giusto grado di Maturazione,  
Frante previo Lavaggio entro poche ore.  
L'utilizzo di un impianto a ciclo continuo di ultima  
generazione in ambiente protetto e in totale assenza  
d'ossigeno permette di mantenere inalterate le sue  
caratteristiche fruttate di olive fresche,  
riporta sensazioni di erbe aromatiche e  
delicato profumo di mandorla.  
ml. 500

This Extra Virgin Olive Oil is the result of a selection of typical cultivars: Casaliva, Frantoio, Leccino. Harvested by hand to the right degree of maturation and crushing after washing within a few hours. A state-of-the-art continuous cycle plant, operating in a protected environment, completely oxygen free allows preserving unchanged its typical fruity taste.

# Le nostre Grappe

---



**Grappa  
di Lugana**



**Grappa di Lugana  
Invecchiata**



**Grappa  
di Merlot  
Notte a San Martino**



Località Demesse Vecchie 2,  
Desenzano del Garda (BS)

Tel. 030 9910268  
Email [info@famigliaolivini.com](mailto:info@famigliaolivini.com)