



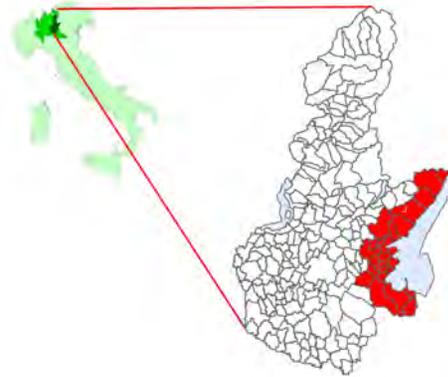
In questa area limitrofa al più grande Lago d'Italia, di cui le splendide colline della Valtènesi rappresentano il fulcro produttivo, la qualità dei vini prodotti come DOC fino dal 1967 è cresciuta fino a meritarsi, nel 1996, l'ambito riconoscimento rappresentato dalla menzione "Classico" accanto al nome Garda.

Questa parola racchiude in sé significati che nel mondo del vino hanno grande valore: tradizione, poiché l'accezione Classico viene concessa solo alle zone di più antica coltivazione della vite; qualità, poiché l'importanza dell'attribuzione ad un vino del termine Classico impone che tutti i Produttori siano coscienti che dalle loro terre e cantine debbono nascere vini di alto pregio, passione per la terra, l'ambiente e il duro lavoro di campagna, dato che solo da vigneti rispettati e curati con ogni attenzione possono nascere le pregiate uve base per questi mirabili vini. Nell'area gardesana i vigneti sono parte integrante ed essenziale del paesaggio e dell'ambiente di una delle zone a maggior afflusso turistico d'Italia. L'ambiente agricolo vive un proprio delicato, rispettoso e particolare equilibrio con il resto della natura tanto da trasformarsi in ambiente "turistico", pronto ad accogliere in ogni istante chi si inoltra nella campagna o fra le colline alla ricerca di inaspettate e piacevoli sorprese, lontano dal turismo chiassoso ma vicino alle meraviglie naturali del lago più grande d'Italia e del suo entroterra.

Il Disciplinare di produzione (le norme da rispettare per poter produrre un vino a Denominazione di Origine) valorizza appieno le tradizioni locali, proponendo diverse tipologie di vini che, mantenendo elevati standard qualitativi, rispecchiano la variegata realtà viticola ed enologica collinare.

GARDA CLASSICO

Rossi delle Valtènesi



In this area which borders on the largest lake in Italy and in which the spectacular Valtènesi hills are the heart of its agricultural production, since 1967 the quality of DOC wine produced has continued to grow and in 1996 it was awarded the right to use "Classico" alongside its Garda place name to designate these wines.

For wine experts and enthusiasts, this word is highly significant. It communicates *tradition* because only those areas with a long history of wine production may use the term Classico; *quality* because Classico added to the name of a wine means that those who produce it know that their land and

wine cellars must only produce high-quality wines; *passion* for the land, the environment and the demands of agricultural life because only those vines that are prized and well-cared for will yield grapes suitable for creating these admirable wines.

In the Garda area, the vineyards are an integral and essential part of the landscape and environment in a zone that is one of the most important tourist regions in Italy. Its cultivated land exists in delicate, respectful and special equilibrium with the rest of nature, becoming a "tourist" environment ready to accept at any time those who choose the countryside or hills in which to find a peaceful refuge off the beaten track, immersed in the wonders of Italy's largest lake and its hinterland.

The Guidelines for this wine (which must be followed when producing a wine with the "Denominazione di Origine" appellation) take full advantage of local traditions and offer a range of different wines that reflect the oenological richness of the area, while maintaining strict quality standards to be followed in their production.



GARDA CLASSICO

Rossi delle Valtènesi

Garda Classico Chiaretto: è sicuramente il vino più originale e caratteristico della Denominazione, unico nelle sue piacevolissime caratteristiche, ottenuto dalle uve rosse del Garda Classico rosso, ma vinificato in modo da ottenere un vino dal colore rosato “petalo di rosa”. Si differenzia dai rosé del resto del Mondo per la sua sorprendente aromaticità floreale e di frutti di bosco, accompagnata

da una giusta acidità che determina una grande freschezza di sensazioni gustative, e da una struttura che per un rosé è da definirsi eccezionale. Vino da bersi giovane per apprezzarne appieno la prorompente tipicità, si adatta perfettamente a parecchi piatti delicati ed estivi, a pesce saporito, a carni bianche anche abbastanza speziate, ad antipasti, verdure cotte e salumi dolci.

Garda Classico Gropello e Gropello Riserva: il Gropello è ottenuto dall’omonima uva, considerata una rarità enologica in quanto coltivata solo in Valtènesi, sulle pendici delle splendide colline del lago di Garda; se ne riconoscono tre biotipi di pregio, il Gentile, il Mocasina ed il Santo Stefano. È il vino più tipico della zona, un rosso delicato e di pronta beva, speziato con note fruttate, vellutato e piacevole, che si accompagna a primi saporiti, a piatti di carne di tutti i tipi e a formaggi di media stagionatura. Scegliendo i vigneti migliori e talvolta a seguito di attenta cernita delle uve, dopo un invecchiamento di almeno due anni si ottiene il “Riserva”, prodotto più ricco, intensamente speziato di spezie dolci, corposo, di ottimo spessore gustativo, sempre molto avvolgente ma dalla tannicità morbida, adatto al medio invecchiamento, da abbinare a piatti saporiti di carni rosse, al tipico spiedo bresciano, a molti secondi della cucina regionale lombarda.

Garda Classico Rosso e Rosso Superiore: ottenuto da vinificazione congiunta di Gropello (min. 30%), Marzemino (min. 5%), Barbera (min. 5%) e Sangiovese (min. 5%), sposa varietà locali (Gropello e Marzemino) e varietà diffuse a livello internazionale (Barbera e Sangiovese) per cogliere in una sintesi di particolare tipicità il meglio delle potenzialità viticole ed enologiche della zona. Vino di buona struttura che, se giovane, si presenta come ricco complemento a pranzi non eccessivamente impegnativi, mentre nella tipologia Superiore, invecchiato per disciplinare almeno un anno, si presta ad accompagnare i piatti di carni rosse o selvaggina, lo spiedo bresciano, fino ai più elaborati piatti della grande cucina nazionale ed internazionale.



Garda Classico Chiaretto is without doubt the most unusual and characteristic wine of this “Denominazione”, unique for its delightful properties and obtained using the red grapes of Garda Classico Red, but vinified to give it a “rose petal” blush. It stands out from other rosés in the rest of the world for its surprisingly floral and wild berry bouquet that is accompanied by the proper level of acidity to lend it a fresh, savory taste, exceptional in a rosé. It is a wine to be drunk young to get a full appreciation of its peerless qualities and is perfectly suited to a wide range of light, summer dishes, savory fish and white meat dishes, antipasto, cooked vegetable dishes and lightly-cured meats.

Garda Classico Gropello and Gropello Reserve. Gropello wine is made from the grape of the same name, considered an oenologic rarity given the fact that it is cultivated only in Valtènesi on the slopes of the magnificent hillsides that surround Garda Lake. There are three quality biotypes—Gentile, Mocasina and Santo Stefano. It is the area’s most typical wine, a light, easy-drinking red laced with fruity undertones, velvety and pleasant that forms a wonderful accompaniment to savory pasta dishes, all types of meat dishes and medium-sharp cheeses. Occasionally, after especially-careful picking and sorting of the grapes and at least a two-year aging period, a “Reserve” wine is obtained that is richer, filled with sweet spicy overtones, full-bodied with excellent depth and very satisfying but mildly tannic and suitable for medium aging. It is best paired with more intense red meat dishes, Brescia spit-roasted meats and many other main course dishes typical of the Lombardy cuisine.

Garda Classico Red and Red Superiore. This wine is made from combining Gropello (30% min.), Marzemino (5% min.), Barbera (5% min.) and Sangiovese (5% min.) grapes, bringing together local (Gropello and Marzemino) and internationally-known (Barbera and Sangiovese) varieties in a distinctive synthesis that spotlights the best of the area’s winemaking tradition. It is a well-structured wine which, when young, is a fine accompaniment to not overly heavy meals, while the “Superiore” red (according to the guidelines, aged for at least a year) may be served with red meat or game dishes, Brescia spit-roasted meat and even the most elaborate dishes found in Italian and international cuisine

GARDA CLASSICO

Rossi delle Valtènesi

Garda Classico Chiaretto

Groppello (30% min.)

Marzemino (5% min.)

Barbera (5% min.)

Sangiovese (5% min.)

Da rosa petalo di rosa a rosato cerasuolo, profumo intenso, ricco di fini note floreali e fruttate, gusto fresco, spiccatamente sapido, accattivante

14°C

Giovane

Garda Classico Chiaretto

Groppello (30% min.)

Marzemino (5% min.)

Barbera (5% min.)

Sangiovese (5% min.)

Color ranges from rose-petal to dark pink, intense bouquet with floral and fruity hints, fresh, savory, delightful

14°C

Young

Garda Classico Groppello

Groppello gentile e/o di Mocasina e/o di S. Stefano

Rosso rubino di media intensità, profumo delicatamente speziato dolce con note fruttate, sapore vellutato, di media struttura

18-20°C

da 1 a 2 anni

Primi sostanziosi, trippa, carni bianche e rosse.

Garda Classico Groppello

Groppello gentile and/or Mocasina and/or S. Stefano

Medium-intense ruby red, delicately sweet spicy bouquet with fruity hints, velvety taste, medium structure

18-20°C

1 to 2 years

Substantial pasta dishes, tripe, white and red meats



GARDA CLASSICO

Rossi delle Valtènesi

Garda Classico Gropello Riserva

Gropello gentile e/o di Mocasina e/o di S. Stefano
Rosso rubino intenso con riflessi granati, profumo intenso e speziato di spezie dolci, gusto ricco, morbido ed avvolgente, di buona consistenza, giustamente tannico con fondo leggermente ammandorlato
20°C
2 - 5 anni
Piatti di carne saporosi ed elaborati, spiedo bresciano e selvaggina

Garda Classico Gropello Reserve

Gropello gentile and/or Mocasina and/or S. Stefano
Intense ruby red with burgundy hues, intense sweet spicy bouquet, rich, soft and satisfying, good consistency, right amount of tannin with slightly almondy aftertaste
20°C
2 to 5 years
Savory and rich meat dishes, Brescia-style spit roasted meat and game

Garda Classico Rosso

Gropello (30% min.)
Marzemino (5% min.)
Barbera (5% min.)
Sangiovese (5% min.)
Rosso rubino brillante, profumo vinoso, fruttato da giovane, assume note speziate con l'affinamento, al gusto sapido, di media struttura, leggermente ammandorlato
18-20°C
1 -3 anni

Garda Classico Red

Gropello (30% min.)
Marzemino (5% min.)
Barbera (5% min.)
Sangiovese (5% min.)
Bright ruby red, vinous bouquet, fruity when young, acquires hint of spiciness with age, savory taste, medium structure, slight almond aftertaste
18-20°C
1 to 3 years



GARDA CLASSICO

Rossi delle Valtènesi

Garda Classico Red Superiore

Garda Classico Red Superiore

Groppello (30% min.)

Marzemino (5% min.)

Barbera (5% min.)

Sangiovese (5% min.)

Rosso rubino intenso, profumo ampio, speziato, fruttato, gusto pieno, rotondo, strutturato

20°C

1 - 5 anni

Per pietanze saporite e ricche, carni elaborate, selvaggina, spiedo bresciano

Groppello (30% min.)

Marzemino (5% min.)

Barbera (5% min.)

Sangiovese (5% min.)

Intense ruby red, full spicy, fruity bouquet, deep round taste, structured
20°C

1 to 5 years

Savory, rich dishes, complex meat dishes, game, Brescia-style spit roasted meat

