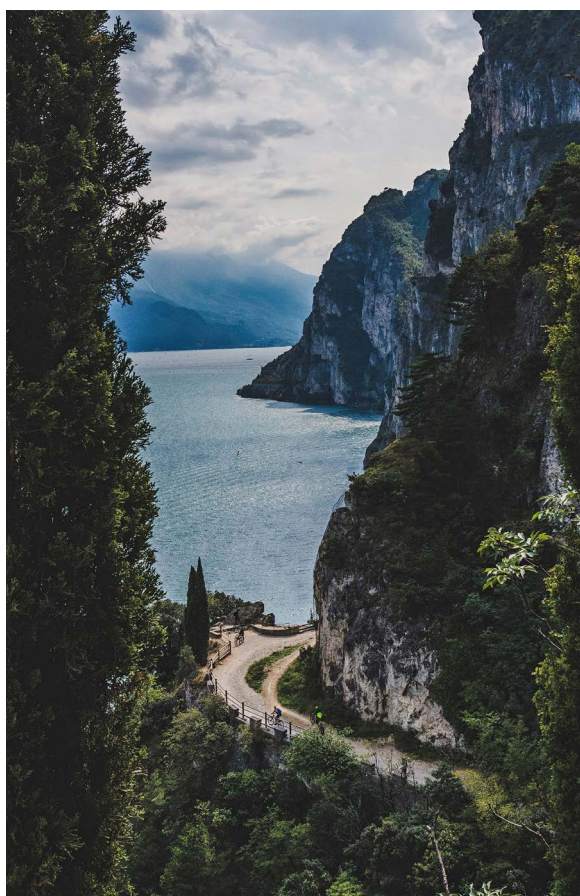


Grosse Herkunftsbezeichnung: Garda DOC

Freund Klima und Weine voller Charakter

Welche Bedingung ist fundamental, um die Qualität des Weines zu garantieren? Die Antwort fällt leicht: gesunde, ausgereifte Trauben dank eines günstigen Klimas. Wie man sie im Gebiet der Garda DOC findet.



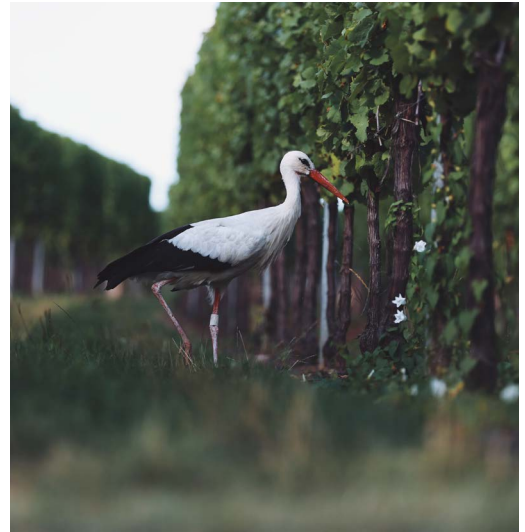
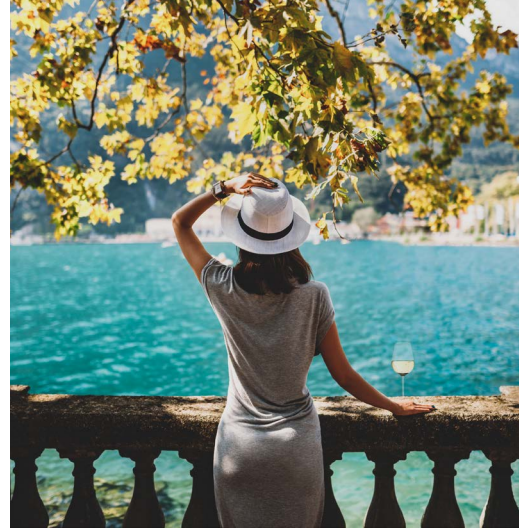
Die perfekte Reife der Trauben ist der Traum eines jeden Weinbauern, und von Zeit zu Zeit wird dieser sogar wahr: Wenn die Reben auf fruchtbaren moränigen und lehmigen Böden wachsen, dazu noch die perfekte Sonneneinstrahlung des 45. Breitengrades kommt und feuchte Brisen die Pflanzen benetzen, dann ist das Ziel fast erreicht. Fügt man noch altüberliefertes bäuerliches Wissen und moderne önologische Kenntnisse hinzu, dann sind das Ergebnis seidige Schaum-, saftige Weiss-, fein ziselierte Rosé- und langlebige Rotweine.

Die lehmigen Böden sorgen bei den Weissweinen für Tiefe, Struktur und Mineralität, machen sie zugänglich und trinkig. Sie sorgen für die Persönlichkeit des Weines und garantieren auch ein solides Alterungspotenzial in der Flasche.

Wo hingegen die Moränenböden auf hellen Lehm treffen und feiner glatter Kies an die Oberfläche dringt, wachsen die Trauben für Roséweine. Der Rosé ist in all seinen Spielarten ein faszinierender Wein, saftig, duftig und erfrischend. Er







ist am Gardasee die Frucht einer jahrhundertlangen Geschichte, vereint hohe Qualität mit Stil. Und vor allem passt er hervorragend zu diesem Gebiet, zu seiner Kultur, seiner Lebensart und seinen gastronomischen Genüssen.

Wo steinige Böden sich mit Kies vermischen und aus den Moränen Hügeln werden, finden wir autochthone rote Trauben, die Weine daraus sollten zu gut strukturierten Speisen genossen werden. Die Rotweine des Gardasees, seien sie nun delikat oder vollmundig, sind immer auch reich an Finesse, die sie besonders macht. Die Reife der Trauben sorgt für eine seidige und doch süsse Tanninstruktur, stets in Balance mit Alkohol und Säure. Man findet ebenso Rotweine für jeden Tag wie Riservas zum Lagern, geschaffen von Winzern, die seit Generationen die Kunst des

Weinmachens am Gardasee weitervererben. Die Harmonie dieses Terroirs sorgt schliesslich auch für eine komplexe und doch punktgenaue Aromatik der Grundweine, die für die Schaumweinherstellung der Garda DOC bestimmt sind. Ob in Drucktanks nach der Metodo Charnat oder in der Flasche nach der Metodo Classico, heraus kommen Spumanti mit einem punktgenauen und sehr terroirbezogenen Ausdruck: Das Ergebnis ist elegant, sonnig, modern. Und ein Musterbeispiel für eine Qualität, die tief verbunden ist mit dem einzigartigen Gebiet der Garda DOC und ihrem ebenso einzigartigen Klima.



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1308/2013
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG N. 1308/2013