

PERLA DEL GARDA: LA QUALITA' CERTIFICATA

Veniamo a conoscenza di questa azienda, grazie ad un amico bresciano e che a sua volta, ha voluto con forza la partecipazione della Perla del Garda, nel nostro gruppo "Strapiace", a il Bontà 2016 di Cremona.

Scopriamo cos'è che "Perla del Garda" rappresenta la migliore espressione della viticoltura del "Lugana", che si produce, con l'adozione di tecniche agricole e di cantina veramente innovative. Abbiamo avuto il piacere di visitare l'azienda e toccare con mano e verificare di persona le modalità di coltivazione delle uve, che mostrano nessun accanimento di lotta antiparassitaria, l'avvio di pratiche di agricoltura biologica e con assenza di solfiti aggiunti in campagna, vendemmie con raccolta delle uve in cassette, avvio delle uve in cantina con protezioni naturali, capaci di evitare fermentazioni non volute. Anche le pratiche di cantina mostrano tecnologie moderne e all'avanguardia che assicurano la trasformazione delle uve in vini con carattere "salustico", ovvero, attraverso il ciclo lavorativo a caduta selezione dei grappoli, pressature sottovuoto, temperature controllate dei serbatoi in acciaio inox, controllo elettronico delle fermentazioni, protezione dei mosti e dei vini con prodotti naturali, e l'imbottigliamento dei vini in ambiente protetto a ciclo asettico. In questa direzione anche la barricaia "stata" concepita in modo da tenere controllato, in modo naturale il percorso di fermentazione, affinamento e maturazione dei vini, basata su terreno nudo, ricoperto da sassi bianchi e in ambiente a temperature e umidità variabili e controllate.

I vini che escono da questa cantina sono tutti improntati alla massima qualità del prodotto, ovvero, ad una longevità importante del vino (la consistenza delle uve, dovute alle rese per pianta), la digeribilità del vino (vale a dire il suo equilibrio enologico), la salubrità delle uve e del vino (dovute all'integrità delle uve e la salubrità del prodotto finito). Questi sono i motivi che ci spingono a segnalare la "Perla del Garda", caldeggiando chi ci legge e visitare l'azienda e verificare direttamente questo gioiello dell'enologia Italiana. Gestori di questa azienda "la Famiglia Prandini con a capo Giovanna Prandini, l'anima di questa filosofia produttiva agro- enologica, compreso l'immagine della bottiglia, studiata in modo tale che la "pancia" del vetro agevoli il riposo e la maturazione dei vini in modo "comodo" e "rilassante" e fornire non solo un piacevole aspetto fisico della bottiglia, ma fornire un involucro attento alla salute del cliente. La scelta dei Magnum per le bollicine a metodo classico rientrano in questa filosofia aziendale. I vini prodotti si caratterizzano con gli Spumanti Metodo Classico, ovvero, Lugana Millesimato Brut (Lugana Spumante Dop), Settimo Cielo (Vino Spumante di Qualità (Trebiano di Lugana e chardonnay), Millesimato Extra Brut (Garda Chardonnay Dop), Castel Guelfo Riserva dei Fondatori (Garda Chardonnay Spumante Dop).

I Vini Bianchi si distinguono con "Perla" Lugana Dop - "Madre Perla" Lugana Riserva Dop " "Madonna del Superiore Dop " "Vendemmia Tardiva" Lugana Dop - "Drajibo" Vino Passito (Lugana, Riesling, Incrocio Manzo Sauvignon).

I Vini Rossi aprono con "Rose delle Siepi" Vino Rosato (Rebo 100%) " "Terre Lunari" Rosso Benaco Igp (Merlot, S., Cabernet F.) " "Leonatus" Rosso Riserva Benaco Bresciano Igp (Merlot 100%) " "Filo Rosso" Rosso Riserva Bresciano Igp (Merlot 100%). Non " esagerato affermare che la qualità la trovi se la cerchi. Noi abbiamo avuto la fortuna di incontrarla e ci abbiamo creduto. per maggiori info: PERLA DEL GARDA

Via Fenil Vecchio n. 9
25017 Lonato del Garda (Bs)
Telefono e fax: 030.9103109
Web: www.perladelgarda.it
e-mail: info@perladelgarda.it

À