

|                                      |                                                                       |
|--------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| <b>Denominazione:</b>                | Garda Rosso Dop                                                       |
| <b>Vitigni:</b>                      | Merlot e Cabernet Sauvignon                                           |
| <b>Collocazione geografica:</b>      | Lonato del Garda, zona collinare                                      |
| <b>Altitudine:</b>                   | 150-250 mt sul livello del mare                                       |
| <b>Tipologia di terreno:</b>         | Calcereo argilloso, origine morenica                                  |
| <b>Sistema di allevamento:</b>       | Cordone speronato                                                     |
| <b>Età media delle viti:</b>         | 15 anni                                                               |
| <b>Densità di impianto:</b>          | Circa 5.000 viti per ettaro                                           |
| <b>Vendemmia:</b>                    | Raccolta manuale effettuata a Settembre e Ottobre                     |
| <b>Vinificazione:</b>                | Acclimatamento a bassa temperatura 10°C, selezione accurata delle uve |
| <b>Fermentazione:</b>                | In vasche di acciaio inox a temperatura controllata                   |
| <b>Temperatura di fermentazione:</b> | 18-22°C                                                               |
| <b>Durata della fermentazione:</b>   | 10/15 giorni                                                          |
| <b>Affinamento:</b>                  | Permanenza in botti di legno rovere                                   |

|                                  |                                                                         |
|----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
| <b>Appellation:</b>              | <i>Garda Rosso DOP</i>                                                  |
| <b>Grape varieties:</b>          | <i>Merlot and Cabernet Sauvignon</i>                                    |
| <b>Vineyard location:</b>        | <i>Hills of Lonato del Garda</i>                                        |
| <b>Altitude:</b>                 | <i>150-250 metres (492-820 feet) above sea level</i>                    |
| <b>Soil characteristics:</b>     | <i>Calcareous clay soil, morainic origin</i>                            |
| <b>Training system:</b>          | <i>Spurred cordon</i>                                                   |
| <b>Average vine age:</b>         | <i>15 years</i>                                                         |
| <b>Planting density:</b>         | <i>Approx. 5,000 vines/hectare (2,024 vines/acre)</i>                   |
| <b>Harvest:</b>                  | <i>By hand in September and October</i>                                 |
| <b>Vinification:</b>             | <i>Thermal conditioning at 10°C (50°F), careful selection of grapes</i> |
| <b>Fermentation:</b>             | <i>In temperature-controlled stainless steel tanks</i>                  |
| <b>Fermentation temperature:</b> | <i>18-22°C (65-72°F)</i>                                                |
| <b>Length of fermentation:</b>   | <i>10-15 days</i>                                                       |
| <b>Ageing:</b>                   | <i>In oak barrels</i>                                                   |

## TERRE LUNARI

*Garda Rosso Dop*

