



CANTINE
LA PERGOLA



BIOCÒRA
LUGANA DOC
2016



Una Terra ricca d'argilla, un Vento leggero e il Fuoco del Sole: una danza di vita

Un vino bianco che esprime a pieno la propria terra: la Lugana, da cui prende il nome. Un vino di sole uve autoctone di Trebbiano di Lugana (noto anche come Turbiana), coltivabili unicamente sulle terre argillose della Lugana, e capaci di conferire al vino sapidità, struttura e durata nel tempo. È ottimo con primi piatti di pasta o riso, pesce di lago, sushi e carni bianche. È particolarmente gradevole come aperitivo estivo.

COLORE



UVE

Trebbiano di Lugana (Turbiana) 100%

VENDEMMIA

Manuale in piccole casse dal cuore del vigneto

PROFILO

CORPO



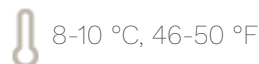
FRESCHEZZA



FRUTTA



SERVIZIO



PREMI

MEDAILLE D'OR – Annata 2015 – Millésime Bio, France 2017

DATI TECNICI

ALCOL

13%

ZUCCHERI

5 g/l

INFORMAZIONI
ALIMENTARI

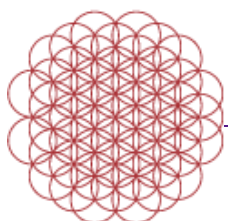
Solforosa totale < 150 mg/l. Non contiene altri allergeni (derivati da uova, pesce, latte). Vino idoneo all'alimentazione vegetariana e vegana.

VINO BIOLOGICO
CERTIFICATO





CANTINE
LA PERGOLA



ELIANTO
GARDA CLASSICO
DOC GROPPELLO
2015



Un Fiore che solo sa guardare verso il Sole

La più pura esperienza della Valtènesi: un vino giovane da sole uve di Gropello – un vitigno autoctono conosciuto e coltivato in Valtènesi dal XIV secolo, che deve il proprio nome al termine dialettale “gróp” (nodo), per gli acini compatti che lo contraddistinguono. Eccelle con spiedi, lessi, brasati, costine con le verze, salumi, baccalà in umido, pesce persico e formaggi di media stagionatura.

COLORE



UVE

Gropello 100%

VENDEMMIA

Manuale in piccole casse dal cuore del vigneto

PROFILO

CORPO



FRESCHEZZA



FRUTTA



TANNICITÀ



SERVIZIO



14-15 °C, 57-59 °F

PREMI

MEDAILLE DE BRONZE
Millésime Bio – France 2017
DOUJA D'OR
Concorso Douja D'Or – Asti 2016

DATI TECNICI

ALCOL

13% vol.

ZUCCHERI

5,5 g/l

INFORMAZIONI
ALIMENTARI

Solforosa totale < 100 mg/l. Non contiene altri allergeni (derivati da uova, pesce, latte). Vino idoneo all'alimentazione vegetariana e vegana.

VINO BIOLOGICO
CERTIFICATO





CANTINE
LA PERGOLA



SELENE
VALTÈNESI DOC
CHIARETTO
2016



Nel cuore della prima Notte, si accende la Luna e fiorisce il Chiaretto

Il vino per eccellenza di Moniga del Garda, stappato per la prima volta da Pompeo Molmenti nel 1896. Nasce nel cuore della prima notte per levata di cappello: il puro fiore del mosto viene separato dalle bucce a fermentazione iniziata da poche ore. La nuova annata è presentata ogni anno il 14 di febbraio, giorno di San Valentino. Eccelle con il pesce di lago e i crostacei -specialmente gamberetti, scampi, astice e aragosta- le carni bianche e la caprese (si sposa bene con mozzarella e pomodori, quindi anche con la pizza). È assai gradevole come aperitivo primaverile ed estivo. Da evitare l'abbinamento con carciofi e asparagi.

COLORE



UVE

Groppello 60%, Marzemino 20%, Barbera 10%, Sangiovese 10%

VENDEMMIA

Manuale in piccole casse dal cuore del vigneto

PROFILO

CORPO



FRESCHEZZA



FRUTTA



TANNICITÀ



SERVIZIO



8-10 °C, 46-50 °F

PREMI

5 STAR WINE Vinality – Verona 2017
MEDAILLE D'OR – GOLD MEDAL Mondial du Rosé – Cannes 2017
DOUJA D'OR 2017 – ASTI

DATI TECNICI

ALCOL

13%

ZUCCHERI

5 g/l

INFORMAZIONI ALIMENTARI

Solforosa totale < 150 mg/l. Non contiene altri allergeni (derivati da uova, pesce, latte). Vino idoneo all'alimentazione vegetariana e vegana.

VINO BIOLOGICO CERTIFICATO





CANTINE
LA PERGOLA



ELIODORO
OLIO
EXTRAVERGINE
DI OLIVA DOP



Un Dono del Sole... DOP!

Un nettare da sole olive bio (85% Leccino, Casaliva, Frantoio, Pendolino) coltivate in Valtènesi nei pressi dell'Abbazia di Maguzzano, molite entro 24 ore dalla spremitura a freddo tra fine ottobre e fine novembre. E' ottimo per esaltare ogni tipo di vivanda.

COLORE



UVE

VENDEMMIA

PROFILO

CORPO



FRESCHEZZA



FRUTTA



SERVIZIO



DATI TECNICI

ALCOL

ZUCCHERI

INFORMAZIONI
ALIMENTARI

VINO BIOLOGICO
CERTIFICATO

