

The image features a stylized, symmetrical mountain range. The mountains are filled with a dense, textured pattern of small, light-colored shapes, possibly representing foliage or a rocky surface. A white, winding river flows through the center of the range, starting from the top and ending at the bottom. The background is a solid, light beige color. In the center of the image, the text "TERREALAGO" is displayed in a bold, dark blue, sans-serif font. The text is partially obscured by a horizontal blue line that passes through the middle of the letters, creating a modern, graphic effect.

TERREALAGO

TERRE ALLAGO

La tradizione vinicola gardesana vanta secoli di storia, perché sulle sponde del lago di Garda, che è il più grande d'Italia, le condizioni pedoclimatiche sono particolarmente favorevoli alla viticoltura. I vini di questo territorio, che si differenziano in bianchi rossi e rosati, anche spumanti, sono celebri ormai in tutto il mondo. Per le sue caratteristiche uniche, questo è sicuramente uno dei comprensori vinicoli più originali del nostro Paese. La nostra area produttiva si estende a sud-est del lago di Garda e comprende sia vigneti costieri che situati nell'immediato entroterra, sulle colline che costituiscono l'anfiteatro morenico del lago di Garda.

Il grande anfiteatro morenico gardesano è un ambiente da sempre abitato dall'uomo, fin dalla preistoria. La viticoltura qui ha origini antichissime: il territorio a sud del lago di Garda risulta popolato e fiorente fin dai tempi dei romani, trovandosi su una importante via di comunicazione che collega le città di Brixia (Brescia) e di Verona. Una leggenda dice che Giulio Cesare apprezzasse assai il bianco Vinum Rhaeticum prodotto da Catullo.

Winemaking on Lake Garda goes back countless centuries, since the shores of Italy's largest lake boast soils and climate extremely favourable to viticulture. The local wines, which include reds, whites, rosés, and sparkling wines, have long been world-famous. Its unique natural characteristics make Lake Garda one of Italy's most original and distinctive winegrowing areas. Our own production area extends southeast of the lake, encompassing vineyards both on the shore as well as immediately inland from the lake, all on hillslopes that constitute Garda's unique morainic amphitheatre.

The extensive Garda morainic amphitheatre has always been a centre of human settlement, even far back in pre-history. Viticulture, has extremely ancient roots here, since the area south of the lake was a flourishing population centre during the Roman era, located on an important traffic route connecting Brixia (Brescia) and Verona. Legend has it that Julius Caesar was fond of the white Vinum Rhaeticum made by Catullus.

GARDA

In un territorio che regala **suggerzioni uniche**, ha le sue radici la denominazione Garda che richiama nel nome il lago più grande d'Italia. Un esempio di **qualità legata profondamente al territorio e all'armonia di un ambiente unico**. Un'area di produzione che si sviluppa nell'entroterra meridionale del lago di Garda e che trasmette ai diversi vini eleganza, solarità e modernità.

*Set within a landscape that has few equals for **stunning beauty**, the Garda denomination, by its very name, conjures up Italy's largest lake. The DOC also produces superb quality, **the direct fruit of its terroir and of the harmony of elements classic to this unique locale**. Its distinctive vineyards, lying south of Lake Garda, ensure that various wines, are quintessentially elegant, radiant, and modern.*


I nostri vigneti/
our vineyards







LE FOLATE PINOT GRIGIO GARDA DOC

 750 ml

% 12,5

Uve: Pinot Grigio

Vinificazione e

Affinamento: Pressatura soffice di uva integra, decantazione statica del mosto. Poi vinificazione e affinamento in acciaio per circa 6 mesi.

Colore: Giallo paglierino tenue con riflessi verdolini.

Profumo: Intenso e fragrante con note di frutta bianca, mela e pera in particolare. Completano il quadro delicate sensazioni floreali che ricordano il gelsomino.

Sapore: Sorso fresco e accattivante, gradevolmente sapido.

Grapes: Pinot Grigio.

Vinification and

maturity: The whole clusters are gently pressed and the must gravity-settled, then maturation for about 6 months in steel.

Colour: Pale straw-yellow with greenish highlights.

Bouquet: Intense and fragrant, redolent of apple, pear, and other white-fleshed fruit, lifted by delicate floral scents, such as jasmine.

Flavour: Crisp and appealing in the mouth, pleasingly full-flavoured and tangy.



RIVA CABERNET SAUVIGNON GARDA DOC

 750 ml
% 14

- Uve:** Cabernet Sauvignon.
- Vinificazione e affinamento:** Dopo la macerazione e la fermentazione, il vino matura in barrique per almeno 6-8 mesi. Segue un affinamento di 6 mesi in bottiglia.
- Colore:** Rosso rubino intenso con riflessi violacei.
- Profumo:** Intense sensazioni di piccoli frutti a bacca rossa, soprattutto mora e lampone.
- Sapore:** In bocca rivela una struttura importante con un tannino deciso ma equilibrato ed elegante. Al retrofatto si avvertono piacevoli note vellutate di liquirizia e vaniglia.

- Grapes:** Cabernet Sauvignon.
- Vinification and maturation:** Following maceration and fermentation, the wine matures at last 6-8 months in oak barrels, then ages 6 months in the bottle.
- Colour:** Intense ruby red with purple highlights.
- Bouquet:** Rich scents of wild berry, particularly blackberry and raspberry.
- Flavour:** Firm, impressive structure, with tannins that are pronounced but balanced and elegant. The finish is infused with smooth, delicious notes of black liquorice and vanilla.

CHIARETTO DI BARDOLINO CLASSICO

Le viti del Bardolino sono un'espressione del lago di Garda, un ambiente che ricorda i colori e i profumi del Mediterraneo. Il clima mite, l'esposizione al sole, l'equilibrio delle piogge e delle temperature, unite alla varietà dei terreni sono l'habitat naturale per un vino particolarmente apprezzato in ambito nazionale ed internazionale.

The Bardolino vineyards can enjoy their reflection in Lake Garda, whose waters inescapably remind one of the colours and fragrances of the Mediterranean. The lake's mild climate, exposure to the sun, moderate rainfall, favourable temperatures, and diversity of soils make the area an optimal environment for Bardolino, which is highly prized both in Italy and across the globe.





NOTAROSA CHIARETTO DI BARDOLINO CLASSICO DOC

 750 ml

% 12,5

Uve: Corvina, Corvinone, Rondinella.
Dall'area di produzione classica che abbraccia la parte orientale del lago di Garda.

Vinificazione e affinamento: Breve macerazione sulle bucce per 12-18 ore, in modo da regalare il tipico colore rosato. Segue affinamento in acciaio.

Colore: Rosa salmone.

Profumo: Grande freschezza olfattiva che rimanda al melograno e al ribes.

Sapore: Al palato regala freschezza e fragranza.

Grapes: Corvina, Corvinone, Rondinella grapes.
From the classic production area that embraces the eastern part of Lake Garda.

Vinification and

maturation: 12-18 maceration on the skins to give the wine its rosé colour, then fermentation in steel.

Colour: Salmon pink.

Bouquet: Impressively crisp and clean, notes of pomegranate and redcurrant.

Flavour: Crisp progression and fragrant fruit.

CUSTOZA

Il vino Custoza prende il nome dall'omonimo borgo nel settore meridionale della fascia di colline moreniche che si sviluppano tra la città di Verona e il lago di Garda. E' un territorio omogeneo che si caratterizza per la presenza di estati calde e inverni temperati e dalla vicinanza del lago di Garda, che crea un **microclima estremamente favorevole**. Il risultato è un vino fresco, leggermente aromatico e di grande versatilità negli abbinamenti.


Custoza DOC takes its name from the village of Custoza, which lies in the southernmost band of morainic hills between Verona and Lake Garda.

This homogeneous growing area boasts warm summers and temperate winters, the gift of the nearby lake, and these uniquely favourable conditions produce a wine that is refreshingly crisp, lightly aromatic, and surpassingly versatile with food.





I FOSSILI CUSTOZZA DOC

 750 ml

% 12,5

Uve: Garganega e Trebbiano

Vinificazione e affinamento: Le uve raccolte vinificano separatamente, fermentando in acciaio per circa 10-15 giorni, poi si procede con la maturazione, che avviene sempre in acciaio per la durata di 6 mesi.

Colore: Giallo paglierino con riflessi verdolini.

Profumo: Note delicate di frutta bianca, agrumi e fiori bianchi, con leggeri sentori minerali.

Sapore: Fresco e succoso, piacevolmente sapido.

Grapes: Garganega, Cortese, Trebbiano.

Vinification and

maturation: The harvested grapes vinified separately, fermenting in steel for about 10-15 days, then proceed with maturation, which always takes place in steel for the duration of 6 months.

Colour: Straw yellow with greenish reflections.

Bouquet: Delicate notes of white fruit, citrus and white flowers, with light mineral hints.

Flavour: Fresh and juicy, pleasantly savory.



Viale della Vittoria, 128 - 37038 Soave (VR)
www.terreallago.it