

## Breve presentazione di Perla del Garda

Giovanna Prandini insieme al fratello Ettore sono l'anima di Perla del Garda, cantina che nasce dall'idea ambiziosa di riportare la vigna sulle ripide colline moreniche dell'azienda agricola di famiglia.

La cantina circondata dai vigneti di proprietà, circa 34 ettari, si trova a Lonato del Garda lungo la strada che collega il paese al santuario dedicato alla Madonna della Scoperta, fra Desenzano e Sirmione, in una zona storicamente vocata alla viticoltura.

I primi passi si sono mossi nel 2000 studiando le caratteristiche del terreno e del microclima. Il Trebbiano di Lugana è la principale varietà di uva coltivata, vitigno tipico del Lugana DOC. Si aggiungono alcune varietà a bacca bianca Sauvignon, Riesling, Chardonnay e Incrocio Manzoni e a bacca rossa Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Rebo. Oltre ai vini fermi Perla del Garda presta particolare attenzione alla produzione di un numero limitato di spumanti.

La filosofia di produzione si basa su un principio fondamentale: il vino si comincia a fare in vigna e l'attenzione alla sostenibilità ambientale ha portato al conseguimento della certificazione biologica di un vigneto di circa 4 ettari. La raccolta a mano dei grappoli d'uva e la vinificazione a caduta rappresentano i due pilastri del nostro metodo di produzione.

La cantina è aperta tutto l'anno ad accogliere clienti per visite, degustazioni ed eventi.