



LOMBARDIA, Desenzano Del Garda

OLIVINI

La profonda ammirazione verso il territorio, ricco di enormi potenzialità, molte delle quali ancora da esaltare, ha spinto la famiglia Olivini ad intraprendere il progetto aziendale. La ricerca della qualità non si arresta al territorio ma prosegue con la fase di vinificazione ed affinamento di tutti i vini Olivini. L'obiettivo rimane quello di investire in modo costante nelle tecniche di lavorazione attraverso l'utilizzo di macchinari tecnologici in grado di valorizzare le caratteristiche delle uve. In questo senso, persone preparate seguono direttamente in azienda l'intera produzione dei prodotti Olivini, dal grappolo all'affinamento. Ed è proprio all'interno di questo contesto che i giovani imprenditori Giorgio, Giordana e Giovanni hanno scelto di non spezzare il legame che ha unito i loro nonni ai genitori Graziella e Giulio. Una passione e un amore verso il territorio e verso questo mestiere che fa della Famiglia Olivini una realtà sempre in crescendo quando si parla di Lugana e di vini del Garda.



DESENZANO
DEL GARDA



VINI
SPUMANTI

VINI
BIANCHI

VINI
ROSATI

VINI
ROSSI

VINI
DOLCI



OLIVINI



0,75lt 1,5lt

GARDA ROSÉ METODO CLASSICO DOC



Groppello, Barbera, Sangiovese, Marzemino



COLORE: rosato scarico

PROFUMO: intenso etereo di rosa e miele

SAPORE: gusto fresco, pieno e corposo



ideale come aperitivo, ben si abbina a tutti i piatti a base di pesce, piacevole con la crudite' di scampi



0,75lt 1,5lt

LUGANA BRUT METODO CLASSICO DOC



Trebbiano di Lugana



COLORE: giallo paglierino scarico

PROFUMO: delicato di fiori e frutta tropicale

SAPORE: fresco, sapido, cremoso e pieno



aperitivo, antipasti delicati, uova e asparagi, da tutto pasto se accompagna piatti a base di pesce sia di lago che di mare



0,75lt

LUGANA DOC



Trebbiano di Lugana



COLORE: giallo paglierino scarico con riflessi verdolini

PROFUMO: floreale con note di agrumi

SAPORE: fresco, equilibrato e sapido



aperitivi, piatti di pesce d'acqua dolce, molluschi e formaggi freschi a pasta molle



0,75lt

LUGANA SUPERIORE DEMESSE VECCHIE DOC



Trebbiano di Lugana



COLORE: giallo paglierino carico

PROFUMO: frutta esotica, sfumature di vaniglia e caffè

SAPORE: persistente e sapido supportato da una buona struttura



piatti a base di pesce in genere, frittata con cipolle, formaggi a pasta molle di media stagionatura



0,75lt

GARDA CLASSICO CHIARETTO DOC



Groppello, Marzemino, Barbera, Sangiovese



COLORE: rosato brillante

PROFUMO: floreale, fresco e spiccatamente sapido con un retrogusto di mandorla

SAPORE: sapido, equilibrato nella consistenza con una stoffa viva e definita, fine e con un nerbo adeguatamente acido



piacevole aperitivo estivo, ottimo con pesce soprattutto di lago, alborelle fritte, sardine alla griglia e in abbinamento alle carni bianche



0,75lt

BENACO II GUARDIANO IGT



Groppello, Barbera, Sangiovese, Marzemino



COLORE: colore vivace tendente al violaceo

PROFUMO: profumi intensi che ricordano i frutti di bosco

SAPORE: di buona struttura su una base vellutata ed armonica



primi piatti a base di ragù, le carni rosse non troppo elaborate, salumi e formaggi a pasta dura



0,75lt 1,5lt

NOTTE A SAN MARTINO IGT



Merlot



COLORE: rosso rubino molto intenso

PROFUMO: frutta matura, caffè e cioccolato

SAPORE: molto deciso, pieno e vellutato



arrosti e intingoli di carni rosse, caccagione, selvaggina, formaggi a pasta dura e molto stagionati



0,75lt

CONDOLCEZZA PASSITO VDT



Trebbiano di Lugana



COLORE: giallo paglierino su bel fondo dorato, pacioso, consistente e brillante

PROFUMO: intenso di pesca, ananas e vaniglia

SAPORE: dolce con molta compostezza, viscoso e caldo



biscotti, torta sbrisolona, pasticceria da forno in genere, formaggi erborinati con mostarde e miele

V I N I
SPUMANTI

V I N I
BIANCHI

V I N I
ROSATI

V I N I
ROSSI

V I N I
DOLCI

