

La Perla del Garda

A Lonato, i Prandini portano avanti la tradizione di famiglia, producendo vini di alta qualità certificata, tra cui spicca la Lugana



Ecco un'altra storia di famiglia, questa volta si tratta di Giovanna e Ettore Prandini, fratelli quarantenni appassionati di agricoltura e, in particolare, di produzione vinicola in un luogo per morfologia e paesaggio tra i più belli del Lago di Garda sud: le colline moreniche del Lugana.

Perla del Garda si trova nel comune di Lonato, lungo la strada che collega il paese al Santuario della Madonna della Scoperta. Nel 2000 nasce un'idea ambiziosa: riportare la vigna sulle colline moreniche, selezionando le barbatelle, decidendo il numero di piante per ettaro e cercando il sistema migliore di coltivazione della vite. La raccolta a mano dei grappoli d'uva – da agosto a novembre – e la vinificazione a caduta rappresentano i due pilastri del metodo di produzione. Con il cambio generazionale si è deciso di produrre vini di alta qualità certificata: dei circa 30 ettari di vigneti fra Desenzano e Sirmione, il 90% è occupato dal Trebbiano di Lugana o Turbiana. La Lugana rappresenta il gioiello dell'azienda, che interpreta tutte le tipologie previste dal disciplinare: riserva, superiore, vendemmia tardiva e spumante



metodo classico oltre alla versione giovane d'annata.

Tra le novità, anche una sala meeting per eventi, con vista

Quest'anno si festeggia il decennale dalla prima produzione con lo spumante Castelguelfo, uno Chardonnay millesimato del 2007 riserva dei fondatori che ha fatto non meno di 72 mesi sui lieviti e sempre quest'anno verrà presentata la prima etichetta Bio, infatti dal 2013 è in corso una conversione ad agricoltura biologica di 4 ettari su 30 di proprietà.

La passione dei due fratelli ha ispirato alla mamma, architetto Adele Treccani, il progetto di una moderna Cantina che ha permesso dal 2006 la prima produzione. La cantina, costruita su tre livelli, è ideata per consentire la cosiddetta "vinificazione a caduta". Gli interni, la forma delle bottiglie, la grafica delle etichette, così come il packaging sono molto accurati e non è difficile vedere il tocco femminile della



titolare. Giovanna Prandini, Delegata dell'Associazione Donne del vino per la Lombardia, su richiesta dei propri clienti ristoratori, mette a disposizione per eventi aziendali, eventi privati, ricevimenti, una capiente sala al primo piano della Cantina. Dalle sue finestre si gode la vista di Sirmione, della Rocca di Manerba, ma anche della collina, striata dai filari delle vigne. È provvista di cucina e permette a catering professionali di servire menu che si sposino bene con i vini a km 0. La cantina è spesso un luogo di incontro con le scuole o associazioni di winelovers e sommeliers.

L.S.



Le degustazioni dei Vini Perla del Garda

Anche le degustazioni rappresentano un momento importante per l'educazione al gusto, per una partecipazione sempre più consapevole del pubblico: in queste occasioni ai vini di punta dell'azienda vengono associate specialità DECO o DOP come il salame di Pozzolengo o tocchetti di Grana Padano.