



sguardi di terra

viticoltura di passione





## LA STORIA

Una passione comune quella per il vino e l'enologia che da sempre unisce Massimo Pinetti, Maurizio Venegoni e il figlio Andrea.

Un interesse che per anni rimane un hobby, sullo sfondo degli impegni familiari e di carriere ben avviate nel mondo del Food e dell'Interior design.

Ciò che inizia come un semplice hobby si trasforma in una vera e propria missione. Studi approfonditi, esperienze dirette e viaggi nelle rinomate regioni vitivinicole d'Italia hanno plasmato la loro conoscenza e passione per il vino.

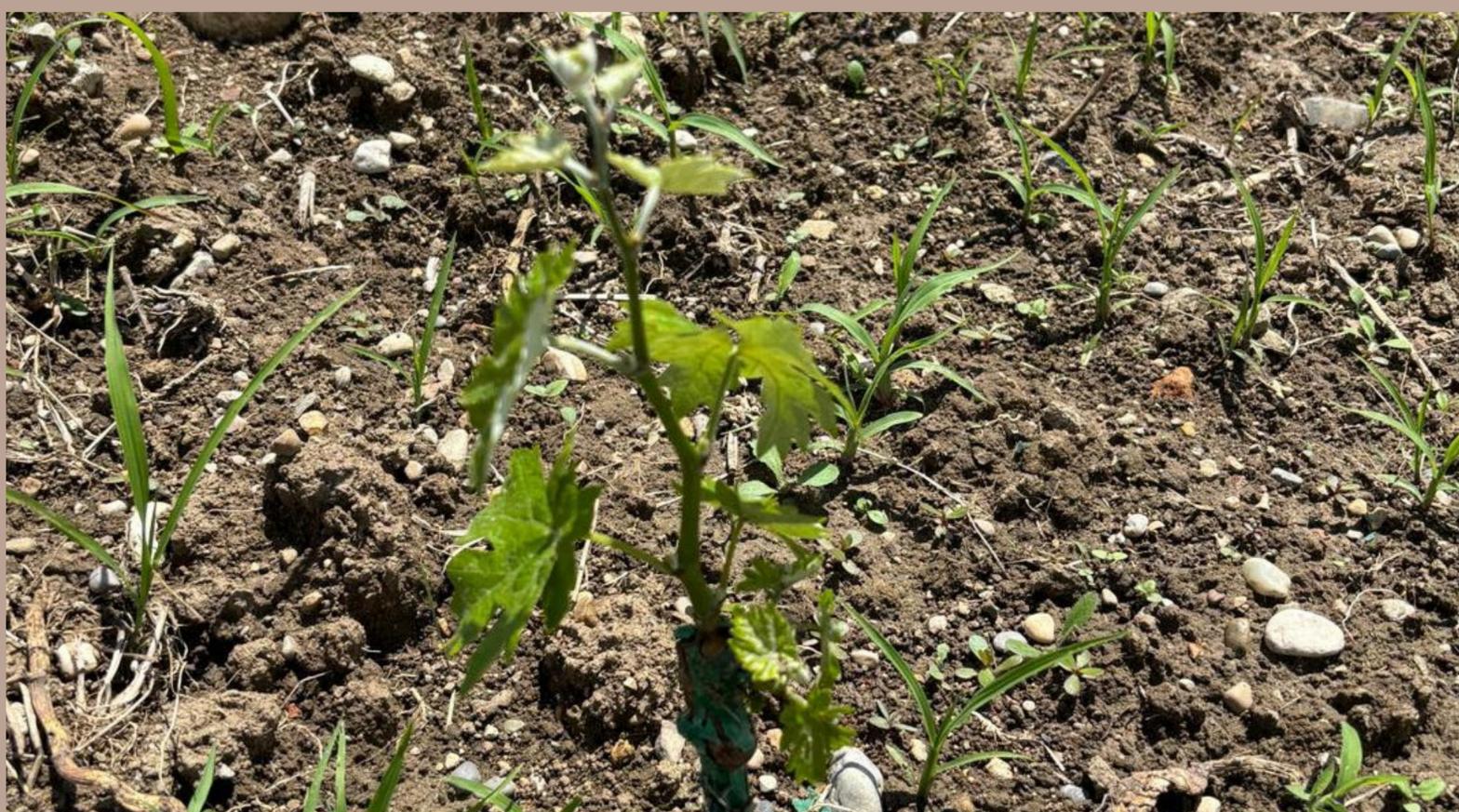
Ma è solo dopo lunghi mesi di ricerca, tra i vigneti del Piemonte, del Veneto e della Lombardia, che trovano il loro "colpo di fulmine" sulle rive del Lago di Garda e in particolare nelle terre del *Lugana*.





Nuovo impianto: innesto barbatelle

*Primavera 2024*



Nuovo impianto: piantina dopo 3 mesi

*Estate 2024*



Impianto vigneto del 2000

*Come è oggi!*



## I PRIMI PASSI

Poi un altro passo importante: l'individuazione di un *agronomo* e di un *enologo* di fiducia, che di quelle terre conoscano potenzialità e le più armoniose naturali espressioni, per costruire fianco a fianco la gamma di vini da proporre sul mercato.







## IL BATTESIMO

Infine la scelta del nome dell'azienda. Ispirato dall'immagine del proprio vigneto ricoperto dalla neve del primo inverno che lo induce a ripensare alle parole di un album musicale della sua gioventù: la sinfonia "...di terra" del gruppo Rock Progressivo Banco del Mutuo Soccorso scritta 1978.

*"...nei suoni e nei silenzi di terra"* così concludeva la poesia nel titolo di quella sinfonia, un inno potente al valore della silenziosa operosità della natura e al rapporto ancestrale dell'uomo con le sue radici "di terra" e di cui il vino ne celebra e materializza un sodalizio primordiale e assai fecondo. Un capolavoro, il vino, che nasce dal rispetto per la natura, le sue fragilità e le sue infinite risorse.



## DAI SILENZI AGLI SGUARDI

Ed è stato proprio guardandosi tutt'attorno, e a tutto tondo, in questo territorio di meraviglie, che dagli impacciati *"silenzi"* degli esordi, dopo quasi quattro stagioni *"vegetative"* passate lungo i tralci dei vigneti o all'ombra di rigogliosi ulivi si è passati ai primi semplici, ma complici *sguardi*.

Forse ancora umili e impacciati, ma si sono così superati gli indugi della prima iniziale e *"silenziosa"* timidezza.

Ecco la nuova e completa gamma *"SGUARDI DI TERRA"* dove ogni *sguardo* è già ricerca di un percorso, una via tracciata dai suoni e dai ritmi della natura sussurrati ogni anno nella magica e imprevedibile alternanza degli eventi climatici e delle stagioni.





DAI SILENZI AGLI SGUARDI

E la natura appassiona ogni giorno sempre  
di più tra

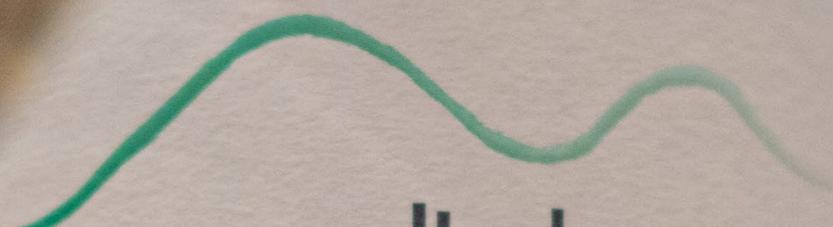
*“nel cielo e nelle altre cose mute,  
terramadre, non senza dolore,  
io vivo.*

*Né più di un albero  
non meno di una stella...  
nei suoni e nei silenzi  
...di terra”.*

Francesco Di Giacomo BMS  
Album: “...di Terra”

E ora anche tra gli “*Sguardi*” di una semplice,  
ma rispettosa complicità “...di terra”.





sguardi di terra

LUGANA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE  
CONTROLLATA

BIO

2023

*Scappiùscia*





## LINEA BIO

Oggi la Società Agricola Sguardi di Terra produce una collezione di vini in cui la passione, la competenza e la voglia di sperimentare s'intrecciano all'amore per il territorio.

A partire dal Lugana, prodotto nel proprio *vigneto Biologico* di Lonato del Garda è un vero e proprio sigillo-manifesto della cantina: minerale, piacevolmente sapido, perfetto per accompagnare le giornate spensierate in riva al lago di abitanti locali e di turisti.

Una scelta, quella del BIO che nasce dalla profonda conoscenza delle identità morfologiche, climatiche e culturali del terroir, ma rispecchia anche una strategia commerciale orientata alla *sostenibilità*.

Ad arricchire la selezione oltre ai vini della Lugana DOC, partecipano i vini della Valtènesi DOC Riviera del Garda Classico, il Chiaretto e il Valtènesi Gropello.



# LOCALITÀ PRODUTTIVA





squardi

LUGANA

BRUT



squardi

LUGANA

BRUT

## LO SGUARDO DI MASSIMO

Massimo Pinetti, dall'agosto del 2023, ha intrapreso un nuovo capitolo nell'evoluzione del suo brand, accogliendo a bordo un partner altamente qualificato, André-Michel Ballester.



## LO SGUARDO DI ANDRÉ-MICHEL

Quest'ultimo, un rinomato manager nel settore healthcare, porta con sé non solo una vasta esperienza internazionale nel mondo del business, ma anche una passione intrinseca per il vino.



*Lugana*  
D.O.C.



I NOSTRI  
LUGANA DOC



# LUGANA DOC

BIOLOGICO



*Da uve Turbiana in purezza, di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, note di agrumi, sentori di mela verde, pesca e fiori bianchi, con un leggero tocco minerale. Al palato si presenta fresco, sapido, con un'acidità bilanciata.*

*Armonico e di buona struttura si abbina con piatti di pesce, crostacei, sushi, ma anche con antipasti leggeri e carni bianche.*

## *Scapuscià*

*"inciampo". Nasce dal vigneto dove siamo "inciampati", quello che ha dato inizio a tutto e ha permesso di concretizzare un sogno.*

### VITIGNI

100% Turbiana

### ZONA DI PRODUZIONE

Lonato del Garda (BS)

### GRADAZIONE ALCOLICA

12,5 %

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

10 - 12 °C



# LUGANA DOC RISERVA

BIOLOGICO

*Grazie alla sua spiccata acidità, il nostro vino da uve Turbiana offre la possibilità di affinamento e invecchiamento, aprendosi ad interessanti e potenziali evoluzioni. Il riposo prima in legno (in barrique e tonneau) e poi in bottiglia, contribuisce alla creazione di un Lugana Riserva di grande carattere, robusto ma al tempo stesso vellutato. L'armonia tra le note fredde, minerali e la complessità di quelle terziarie, favorisce l'abbinamento con piatti strutturati.*

*Saltaföss*  
"Saltafosso".

*Riserva rappresenta il guardare un fiume, superare le difficoltà.  
È un messaggio di Buon Auspicio!*

VITIGNI

100% Turbiana

ZONA DI PRODUZIONE

Lonato del Garda (BS)

GRADAZIONE ALCOLICA

13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10 - 12 °C





# LUGANA DOC BRUT

BIOLOGICO

*Da uve Turbiana, Spumante Metodo Classico rifermenta in bottiglia per 24 mesi sui lieviti. Di colore giallo paglierino con bollicine fini e persistenti. Profumo di agrumi, pesca gialla, ampio e fragrante, con delicate note floreali e minerali. Fresco, vivace e cremoso con una piacevole acidità. Delicati accenti di erbe aromatiche e note ammandorlate disegnano un finale bilanciato e gradevole.*

*Inlari*

*“Per aria”, come le bollicine...*

VITIGNI

100% Turbiana

ZONA DI PRODUZIONE

Lonato del Garda (BS)

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO

5 - 6 °C





I NOSTRI  
VALTÈNESI DOC



# VALTÈNESI DOC

BIOLOGICO

*È noto come “il vino di una notte”, poiché le uve vengono macerate poche ore per ottenere il delicato colore che ricorda il petalo di rosa. Elegante e complesso, con sentori di frutti rossi di sottobosco (lampone e ribes), di agrumi (pompelmo rosa) e fiori bianchi. Si percepiscono leggere note di spezie dolci. Freschezza, sapidità e un'acidità vivace, completano una struttura armoniosa.*

## VITIGNI

Groppello 70%, Barbera 15%  
Sangiovese 10% , Marzemino 5%

## ZONA DI PRODUZIONE

Valtènesi (BS)

## GRADAZIONE ALCOLICA

12,5%

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

10 °C





# VALTÈNESI DOC

BIOLOGICO



*Da uve Groppello. In giovane età di colore rosso intenso brillante, con leggere sfumature violacee, che nell'invecchiamento virano al granato. Profumi fruttati (lampone e fragola) e floreali (rose rosse), con note speziate (chiodi di garofano) in sottofondo. Semplice al palato nella sua grande eleganza.*

## VITIGNI

100% Groppello

## ZONA DI PRODUZIONE

Valtènesi (BS)

## GRADAZIONE ALCOLICA

12,5%

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

18 - 20 °C



AZIENDA AGRICOLA  
CERTIFICATA BIOLOGICA

**SOCIETÀ AGRICOLA SGUARDI DI TERRA SRL**

Località produttiva:

25017 Lonato del Garda (BS)

Sede legale:

Via Dante, 15 - 20010 Boffalora S/T (MI)

P.IVA 09025170961

[info@sguardiditerra.it](mailto:info@sguardiditerra.it)

[www.sguardiditerra.it](http://www.sguardiditerra.it)