



sguardi di terra

radici in Valtènesi e Lugana



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*.





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.



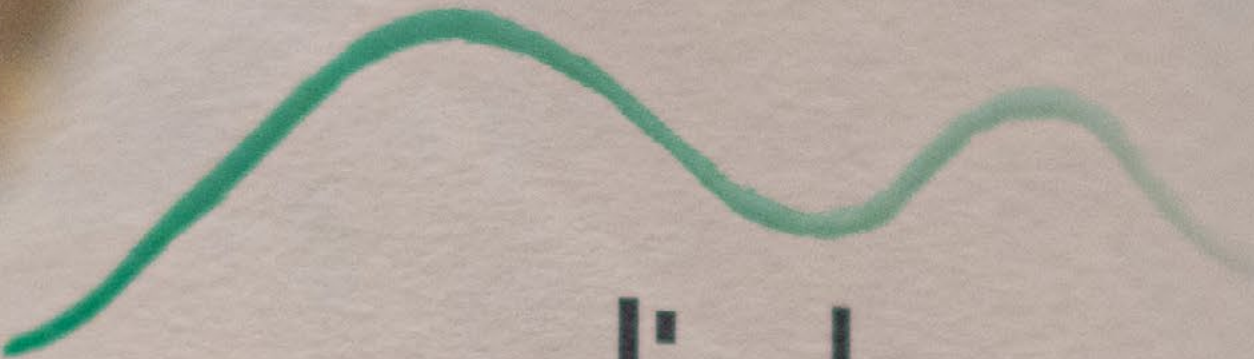
Oggi la Società Agricola Sguardi di Terra produce una collezione di vini in cui la passione, la competenza e la voglia di sperimentare s'intrecciano all'amore per il territorio.

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 Groppello.





sguardi di terra

LUGANA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA

BIO

2021

Scappiùscia





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

LUGANA

BRUT

[Faint, illegible text visible through the paper label]

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

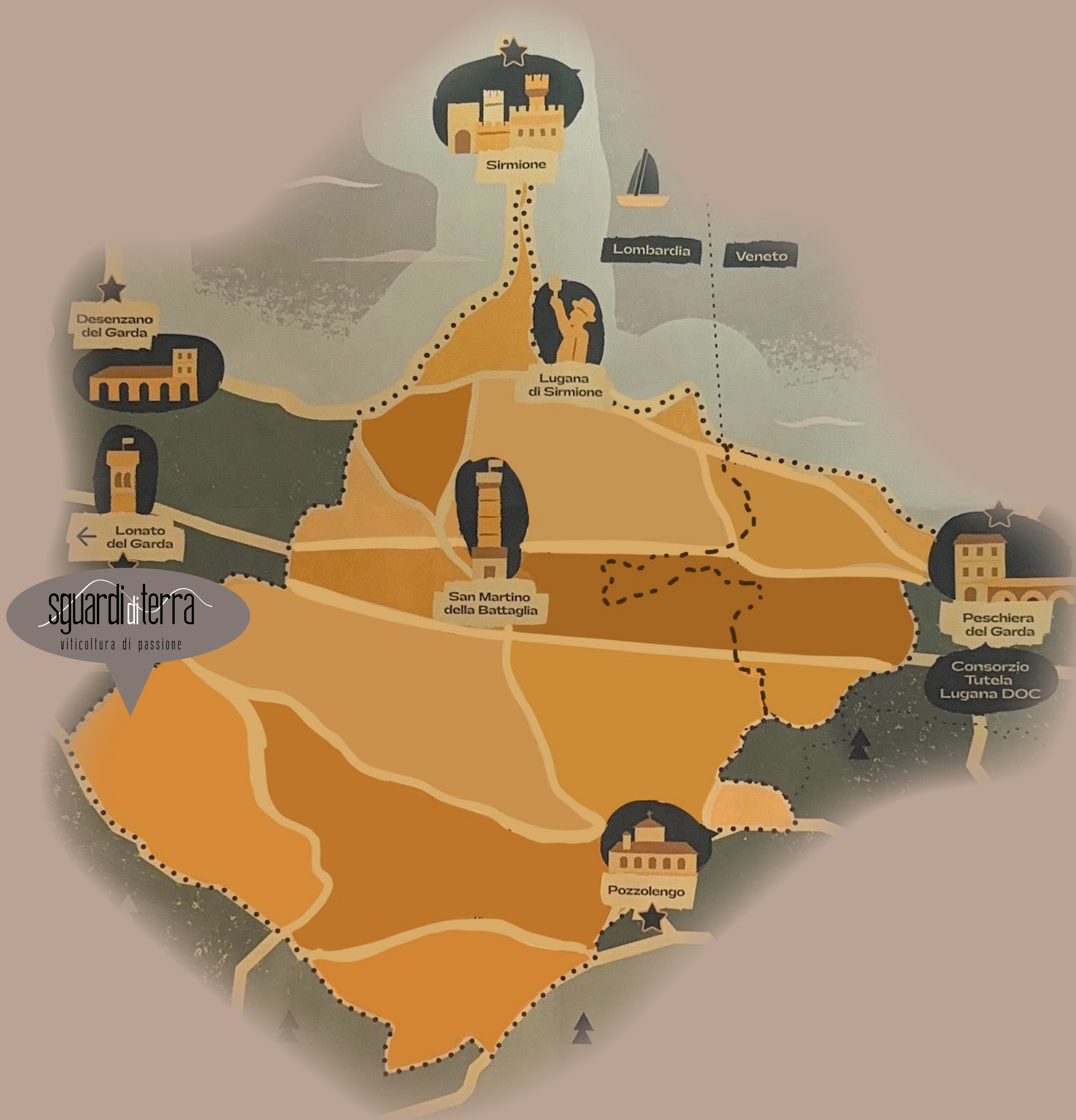
Quest'ultimo, un rinomato manager nel settore healthcare, porta con sé non solo una vasta esperienza internazionale nel mondo del business, ma anche una passione intrinseca per il vino.



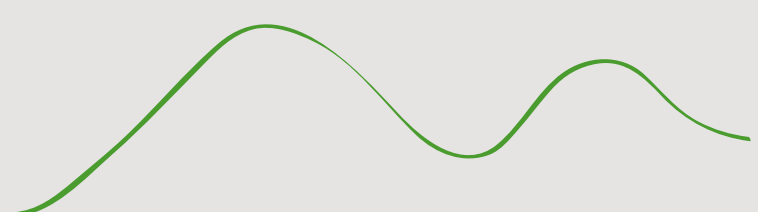


LUGANA DOC

LOCALITÀ PRODUTTIVA



Lugana
D.O.C.



LUGANA DOC

BIOLOGICO



Il turbiana, di colore giallo paglierino, offre una buona struttura, sentori di mela golden, anice e gusto ammandorlato e, con l'evoluzione, belle note minerali e sapidità.

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

13%

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. Un vino fatto con il cuore.

Saltaföss
“Saltafosso”. Riserva 2020 rappresenta il guardare un fiume, superare le difficoltà, proprio come è stata la pandemia di quell’anno. 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

Spumante metodo classico tradizionale da uve turbiana, matura in bottiglia sui lieviti per 15 mesi. Eleganti note di crosta di pane, preannunciano un bouquet raffinato con sentori floreali e vaniglia. Al palato si presenta fresco, con una buona mineralità e leggermente sapido.

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



VALTÈNESI DOC

LOCALITÀ PRODUTTIVA



VALTÈNESI DOC ROSÉ

BIOLOGICO

Eleganti note color chiacetto tenue, con riflessi intensi, preannunciano un ricco bouquet di fiori e piccoli frutti ed un palato fresco, fine, con spiccata sapidità e leggero retrogusto mandorlato. È ottimo come aperitivo. Temperatura di servizio consigliata 10° C.

VITIGNI

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

ZONA DI PRODUZIONE

Valtènesi (BS)

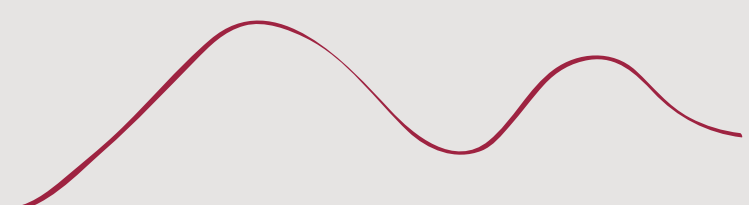
GRADAZIONE ALCOLICA

12,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10 °C





VALTÈNESI DOC GROPPELLO

BIOLOGICO



Da uve Gropello. 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% Gropello

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 amministrativa:

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

P.IVA 09025170961

info@silenziditerra.it

www.sguardiditerra.it