



SCOLARI

Vini dal 1929



CATALOGO VINI
WINE CATALOGUE



Storia e tradizione *History and tradition*

Cantine Scolari

Dove l'Arte del Vino Incontra la Passione

Where the Art of Wine Meets Passion



Circondata dalle colline moreniche e dal Lago di Garda, la Valtènesi è un territorio affascinante nel patrimonio vitivinicolo millenario e Cantine Scolari rappresenta lo spirito delle tradizioni vinicole secolari di questa terra.

La nostra storia inizia **nel 1929** ed è intrecciata con il territorio stesso, una storia di dedizione alla terra e all'arte del vino che scorre nelle nostre vene come il sangue **di famiglia**.

La nostra **filosofia** si basa sulla ricerca incessante della perfezione enologica, sull'attenzione ai dettagli e sul rispetto per il nostro **prezioso terroir**. Ogni bottiglia di vino che produciamo è il risultato di un impegno costante per preservare le antiche tecniche artigianali e valorizzare al massimo l'autenticità delle uve locali.

In ogni sorso dei nostri vini, vogliamo che siano percepibili **la storia e la passione** che ci guidano, creando un'esperienza che vada oltre il semplice gusto, trasformando ogni degustazione in un viaggio sensoriale attraverso le vigne rigogliose.

Surrounded by the morainic hills and Lake Garda, Valtènesi is a captivating region with a millennium-old viticultural heritage, and Cantine Scolari embodies the spirit of the centuries-old wine traditions of this land.

*Our history begins **in 1929** and is intertwined with the very territory itself, a tale of dedication to the land and the art of wine that flows through our veins like **family** blood.*

*Our **philosophy** is based on the relentless pursuit of oenological perfection, attention to detail, and respect for our **precious terroir**. Every bottle of wine we produce is the result of an ongoing commitment to preserving ancient artisanal techniques and maximizing the authenticity of local grapes.*

*In every sip of our wines, we want the **history and passion** that guide us to be palpable, creating an experience that goes beyond mere taste, transforming each tasting into a sensory journey through lush vineyards.*



Lugana

Lugana D.O.C.



Vitigno | Grape variety
Turbiana / Trebbiano di Lugana
Resa | Yield
110 q.li per ha



Vinificazione | Winemaking
Spremitura soffice, sedimentazione statica, a freddo, fermentazione lenta a temperatura controllata (16°-18°) affinamento su fecce fini in acciaio
Soft pressing, cold static settling, slow fermentation at controlled temperature (16° / 18°), aging on fine lees in stainless steel



Colore | Colour
Giallo paglierino con riflessi dorati
Straw yellow with golden reflections



Profumo | Aroma
Minerale piacevolmente floreale con note fruttate
Mineral, pleasantly floral with fruity notes



Sapore | Taste
Fresco e sapido: persistente nel finire con retrogusto di mandorle amare
Fresh and savory, lingering finish with a hint of bitter almonds



Abbinamenti | Pairings
Antipasti e primi piatti con pesce; carpacci di carne e pesce crudi. Piatti freddi
Appetizers and seafood first courses, raw meat and fish carpaccio, cold dishes

13,5%
ALCOOL VOL.
ALCOHOL CONT.

3 g/l
RESIDUO ZUCCHERINO
SUGAR RESIDUE

24 g/l
ESTRATTO SECCO
DRY EXTRACT

10-12° C
TEMPERATURA DI SERVIZIO
SERVING TEMPERATURE

Bellerica

Riviera del Garda classico Valtenesi D.O.C. Chiaretto

PREMIUM

Vitigno | Grape variety

50% Gropello Gentile e Gropello di Mocasina, 20% Marzemino,
15% Sangiovese, 15% Barbera

Resa | Yield

80 q.li per ha

Vinificazione | Winemaking

Diraspatura, parziale e breve contatto del mosto con le bucce per una notte. Fermentazione in acciaio

Destemming, partial and brief contact of the must with the skins for one night. Fermentation in stainless steel at controlled temperature

Colore | Colour

Tonalità tenue del petalo di rosa

Subtle shades of rose petal

Profumo | Aroma

Note floreali di biancospino e note fruttate di pesca e frutti rossi

Floral notes of hawthorn and fruity notes of peach and red berries

Sapore | Taste

Equilibrato con raffinati sentori di frutti di bosco rossi; piacevolmente armonioso con finale fresco e sapido

Balanced with refined hints of red wild berries, pleasantly harmonious with a fresh and savory finish

Abbinamenti | Pairings

Primi piatti di pasta e risotti delicati. Carni bianche e salumi non troppo grassi. Pesce al forno, verdure fritte e alla griglia

Perfect for delicate pasta dishes and risottos. White meats and lean cured meats. Baked fish, fried and grilled vegetables

12,5%

ALCOOL VOL.
ALCOHOL CONT.

3,5 g/l

RESIDUO ZUCCHERINO
SUGAR RESIDUE

23 g/l

ESTRATTO SECCO
DRY EXTRACT

10-12° C

TEMPERATURA DI SERVIZIO
SERVING TEMPERATURE





Gropello

Riviera del Garda classico D.O.C.



Vitigno | Grape variety

85% Gropello Gentile e Gropello di Mocasina,

15% Barbera, Sangiovese e Marzemino

Resa | Yield

75 q.li per ha



Vinificazione | Winemaking

Tradizionale con fermentazione e macerazione a contatto con le bucce per 6 giorni. Affinamento in acciaio

Traditional with fermentation and maceration in contact with the skins for 6 days. Aging in stainless steel



Colore | Colour

Rosso rubino di media intensità con riflessi

Medium-intensity ruby red with reflections



Profumo | Aroma

Profumo leggermente speziato con dolci note di frutta matura e di fiori

Slightly spicy aroma with sweet notes of ripe fruit and flowers



Sapore | Taste

Struttura elegante: equilibratamente morbido e acido, di grande beva vellutata e non invadente

Elegant structure: balanced, smoothly soft and acidic, with a velvety and non-intrusive drinkability



Abbinamenti | Pairings

Primi piatti e arrosti di carni bianche; grigliate, affettati e taglieri di formaggi

Ideal for first courses and roasts of white meats, grills, cold cuts, and cheese platters

13,5%

ALCOOL VOL.
ALCOHOL CONT.

5 g/l

RESIDUO ZUCCHERINO
SUGAR RESIDUE

35 g/l

ESTRATTO SECCO
DRY EXTRACT

16-18° C

TEMPERATURA DI SERVIZIO
SERVING TEMPERATURE

Posone

Riviera del Garda classico D.O.C.

Rosso Superiore

Vitigno | Grape variety

Groppello, Marzemino, Sangiovese, Barbera

Resa | Yield

70 q.li per ha

Vinificazione | Winemaking

Macerazione fermentativa sulle bucce a temperatura controllata. Affinamento in acciaio e successivamente in barriques da L 225 di rovere francese di primo e secondo passaggio con diversi gradi di tostatura

Fermentative maceration on the skins at controlled temperature. Aging in stainless steel and subsequently in 225-liter French oak barriques of first and second passage with varying degrees of toasting

Colore | Colour

Rosso rubino intenso, vivace e profondo

Intense ruby red, vibrant, and deep

Profumo | Aroma

Richiamo intenso ai profumi di frutti maturi di sottobosco e mandorle tostate

Intense aroma reminiscent of ripe forest fruits and toasted almonds

Sapore | Taste

Fresco e vellutato, regala rotonda armonia avvolgendovi a lungo con sapida struttura

Fresh and velvety, it offers a rounded harmony that lingers with a savory structure

Abbinamenti | Pairings

Primi piatti farciti con carne: tartare, arrosti e selvaggina: ottimo con lo spiedo e polenta, salumi e formaggi stagionati

Ideal for meat-filled pasta dishes, tartare, roasts, and game. Excellent with spit-roasted meat and polenta, as well as aged cold cuts and cheeses

14%

ALCOOL VOL.
ALCOHOL CONT.

3 g/l

RESIDUO ZUCCHERINO
SUGAR RESIDUE

30 g/l

ESTRATTO SECCO
DRY EXTRACT

16-18° C

TEMPERATURA DI SERVIZIO
SERVING TEMPERATURE



POSONE



Rosso Boreale

Riviera del Garda classico D.O.C. Rosso

Vitigno | Grape variety

Groppello, Barbera, Sangiovese, Marzemino

Resa | Yield

120 q.li per ha

Vinificazione | Winemaking

Macerazione fermentativa sulle bucce per circa 10 giorni a temperatura controllata e affinamento in acciaio Rosso

Maceration during fermentation on the skins for about 10 days at controlled temperature, followed by ageing in steel

Colore | Colour

Rosso rubino intenso con riflessi granati e violacei Profumo

Intense ruby red with garnet and purplish highlights

Profumo | Aroma

Profumo vinoso e intenso di frutti rossi con note speziate

Heady intense fragrance of berry fruits with spicy notes

Sapore | Taste

Sapido con sentori di frutti rossi e tannini delicati

Sapid with hints of red fruits and delicate tannins

Abbinamenti | Pairings

Primi piatti saporiti, piatti di carne e tutti i tipi di formaggi di media stagionatura

Ideal for flavorful pasta dishes, meat-based dishes, and all types of medium-aged cheeses

13,5%

ALCOOL VOL.
ALCOHOL CONT.

5 g/l

RESIDUO ZUCCHERINO
SUGAR RESIDUE

25 g/l

ESTRATTO SECCO
DRY EXTRACT

14-16° C

TEMPERATURA DI SERVIZIO
SERVING TEMPERATURE

Lugana

Lugana D.O.C.

Vitigno | Grape variety

Turbiana / Trebbiano di Lugana

Resa | Yield

125 q.li per ha

Vinificazione | Winemaking

Spremitura soffice, sedimentazione statica, fermentazione lenta a temperatura controllata (14° / 16°) e affinamento in acciaio

Soft pressing, static settling, slow fermentation at controlled temperature (14° / 16°), aging in stainless steel

Colore | Colour

Giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli

Straw yellow with greenish reflections

Profumo | Aroma

Fragranze minerali esaltano le note delicate agrumate

Mineral fragrances enhance the delicate citrusy notes

Sapore | Taste

Sapido e fresco, mantiene una piacevole persistenza mandorlata nel retrogusto

Savory and fresh, maintains a pleasant almond-like persistence on the aftertaste

Abbinamenti | Pairings

Aperitivi, primi piatti saporiti a base di pesce, crostacei, carni bianche e di vitello

Aperitifs, flavorful seafood dishes, shellfish, white meats, and veal-based dishes

13%

ALCOOL VOL.
ALCOHOL CONT.

6 g/l

RESIDUO ZUCCHERINO
SUGAR RESIDUE

26 g/l

ESTRATTO SECCO
DRY EXTRACT

10-12° C

TEMPERATURA DI SERVIZIO
SERVING TEMPERATURE





Chiaretto

Riviera del Garda classico D.O.C.

Vitigno | Grape variety

60% Gropello Gentile e Gropello di Mocasina, 15% Marzemino,
15% Sangiovese, 10% Barbera

Resa | Yield

85 q.li per ha

Vinificazione | Winemaking

Diraspatura, parziale e breve contatto del mosto con le bucce per una notte. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata

Destemming, partial and brief contact of the must with the skins for one night. Fermentation in stainless steel at controlled temperature

Colore | Colour

Colore rosa, con riflessi violacei

Pink with violet reflections

Profumo | Aroma

Fragrante, delicatamente profumato di note fruttate di lampone e floreali di viola

Fragrant, delicately scented with fruity notes of raspberry and floral notes of violet

Sapore | Taste

Ampliamente sapido, persistente nel finale con un delicato retrogusto di mandorle bianche

Pleasantly savory, persistent finish with a delicate aftertaste of white almonds

Abbinamenti | Pairings

Ideale in aperitivo e con la pizza, con i piatti di pesce poco grasso, insalate di mare e carni bianche.

Ideal as an aperitif and with pizza, as well as with light fish dishes, seafood salads, and white meats

12,5%

ALCOOL VOL.
ALCOHOL CONT.

5 g/l

RESIDUO ZUCCHERINO
SUGAR RESIDUE

23,7 g/l

ESTRATTO SECCO
DRY EXTRACT

10-12° C

TEMPERATURA DI SERVIZIO
SERVING TEMPERATURE

Groppello

Riviera del Garda classico D.O.C.

STAR

Vitigno | Grape variety

85% Groppello Gentile e Groppello di Mocasina,

15% Barbera, Sangiovese e Marzemino

Resa | Yield

85 q.li per ha

Vinificazione | Winemaking

Macerazione di 6 giorni sulle bucce, vinificazione e affinamento in acciaio

6-day maceration on the skins, vinification, and aging in stainless steel

Colore | Colour

Rosso rubino chiaro con buona trasparenza

Light ruby red with good transparency

Profumo | Aroma

Vinoso e floreale di buona intensità

Vinous and floral with good intensity

Sapore | Taste

Buon corpo elegante, giustamente tannico, con una buona sapidità

Good elegant body, appropriately tannic, with a nice acidity

Abbinamenti | Pairings

Primi piatti delicati, carni rosse, taglieri di salumi e formaggi di media stagionatura

Ideal for delicate first courses, red meats, and platters of medium-aged cold cuts and cheeses

13,5%

ALCOOL VOL.
ALCOHOL CONT.

5 g/l

RESIDUO ZUCCHERINO
SUGAR RESIDUE

27 g/l

ESTRAITTO SECCO
DRY EXTRACT

14-16° C

TEMPERATURA DI SERVIZIO
SERVING TEMPERATURE





Rosso 29

Riviera del Garda classico D.O.C. Rosso



Vitigno | Grape variety

60% Groppello 20% Marzemino, 10% Sangiovese, 10% Barbera

Resa | Yield

120 q.li per ha



Vinificazione | Winemaking

Macerazione fermentativa sulle bucce per circa 10 giorni a temperatura controllata e affinamento in acciaio

Fermentative maceration on the skins for about 10 days at controlled temperature and aging in stainless steel



Colore | Colour

Rosso rubino intenso, con riflessi granati e violacei

Intense ruby red, with garnet and violet reflections



Profumo | Aroma

Profumo vinoso e intenso di frutti rossi con note speziate

Vinous and intense aroma of red fruits with spicy notes



Sapore | Taste

Sapido, presenta sentori di frutti rossi e tannini delicati

Savory, featuring hints of red fruits and delicate tannins



Abbinamenti | Pairings

Primi piatti saporiti, piatti di carne e tutti i tipi di formaggi di media stagionatura

Ideal for flavorful pasta dishes, meat-based dishes, and all types of medium-aged cheeses

13,5%

ALCOOL VOL.
ALCOHOL CONT.

5 g/l

RESIDUO ZUCCHERINO
SUGAR RESIDUE

25 g/l

ESTRATTO SECCO
DRY EXTRACT

14-16° C

TEMPERATURA DI SERVIZIO
SERVING TEMPERATURE

Merlot

Garda D.O.C.

CLASSIC

▼ Vitigno | Grape variety
100% Merlot
Resa | Yield
90 q.li per ha

■ Vinificazione | Winemaking
Diraspatura parziale delle uve macerazione prefermentativa. Fermentazione e affinamento in acciaio a temperatura controllata
Partial destemming of the grapes and prefermentative maceration. Fermentation and aging in controlled-temperature steel tanks

● Colore | Colour
Rosso rubino con riflessi violacei
Ruby red with violet reflections

▲ Profumo | Aroma
Profumo vinoso con sentori di frutta rossa matura e leggera nota speziata
Vinous aroma with hints of ripe red fruit and a subtle spicy note

◆ Sapore | Taste
Vinoso, caldo, avvolgente e lievemente tannico
Vinous, warm, enveloping, and slightly tannic

● Abbinamenti | Pairings
Il Merlot è un vino da tutto pasto: antipasti a base di salumi, formaggi a media-lunga stagionatura primi piatti a base di carne, arrostiti, bolliti, grigliati, carni bianche e rosse, selvaggina
Suitable for all types of meals: appetizers with cold cuts and cheeses of medium to long aging, meat-based first courses, roasts, boiled meats, grilled dishes, both white and red meats

13%

ALCOOL VOL.
ALCOHOL CONT.

4 g/l

RESIDUO ZUCCHERINO
SUGAR RESIDUE

29 g/l

ESTRATTO SECCO
DRY EXTRACT

10-12° C

TEMPERATURA DI SERVIZIO
SERVING TEMPERATURE





Chardonnay

Garda D.O.C.



Vitigno | Grape variety
100% Chardonnay

Resa | Yield
85 q.li per ha



Vinificazione | Winemaking

Diraspatura totale dell'uva. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata, affinamento in acciaio

Total destemming of the grapes. Fermentation in stainless steel at controlled temperature, followed by aging in stainless steel



Colore | Colour

Giallo paglierino
Straw yellow



Profumo | Aroma

Delicato e fragrante con note di mandorla e fiore bianco

Delicate and fragrant with notes of almond and white flowers



Sapore | Taste

Leggermente sapido, fruttato con finale di mandorla

Slightly savory, fruity, with a finish of almonds



Abbinamenti | Pairings

Ideale in aperitivo e con la pizza, con i piatti di pesce, sushi e crostacei

Ideal as an aperitif and with pizza, as well as with fish dishes, sushi, and seafood.

13%

ALCOOL VOL.
ALCOHOL CONT.

4 g/l

RESIDUO ZUCCHERINO
SUGAR RESIDUE

22 g/l

ESTRATTO SECCO
DRY EXTRACT

10-12° C

TEMPERATURA DI SERVIZIO
SERVING TEMPERATURE

Bollicine Rosè

Riviera del Garda classico D.O.C.

SPUMANANTI

Vitigno | Grape variety

Groppello, Barbera, Sangiovese, Marzemino

Resa | Yield

85 q.li per ha

Vinificazione | Winemaking

Diraspatura, parziale e breve contatto del mosto con le bucce per una notte. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata

Destemming, overnight skin contact, fermentation in steel

Colore | Colour

Rosa antico e setoso

Silky antique rose

Profumo | Aroma

Olfatto intenso con sentori fruttati di pesca e fragolina selvatica, lieviti e crosta di pane

Intense fruity nose notes of peach and wild strawberries, with yeasty and bready hints

Sapore | Taste

Vellutato, pieno e sapido. Perlage fine e persistente

Velvety, full and zesty. Delicate and lingering perlage

Abbinamenti | Pairings

Aperitivi, finger-food, pinzimonio. La sua spiccata mineralità lo rende il compagno ideale delle crudità marine e dei marinati

Aperitifs, finger foods, and vegetable dips. Its pronounced minerality makes it the ideal companion for seafood crudité's and marinated dishes

13%

ALCOOL VOL.
ALCOHOL CONT.

8 g/l

RESIDUO ZUCCHERINO
SUGAR RESIDUE

23 g/l

ESTRATTO SECCO
DRY EXTRACT

6-8° C

TEMPERATURA DI SERVIZIO
SERVING TEMPERATURE





Prosecco

Treviso D.O.C. Extra Dry

Vitigno | Grape variety

Glera

Vinificazione | Winemaking

Luva della Glera matura verso fine agosto. Pressatura soffice delle uve e fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Rifermentazione in autoclave e successiva maturazione sui lieviti a bassa temperatura

The Glera grapes mature toward the end of August. Gentle pressing of the grapes and fermentation in stainless steel at controlled temperature. Refermentation in an autoclave and subsequent aging on the lees at low temperature

Colore | Colour

Giallo paglierino

Straw yellow

Profumo | Aroma

Fresco ed intensamente fruttato ricorda i fiori d'acacia, il glicine, la mela selvatica, il miele di montagna

Fresh and intensely fruity, it recalls acacia flowers, wisteria, wild apple, and mountain honey

Sapore | Taste

Al palato si presenta morbido e fresco, con un perlage fine e persistente

On the palate, it is soft and fresh, with a fine and persistent perlage

Abbinamenti | Pairings

Re degli aperitivi: è indicato per accompagnare tutti i piatti di pesce, gli affettati, le paste e i risotti. Ottimo con le carni bianche

The king of aperitifs: it is suitable for accompanying all fish dishes, cold cuts, pasta, and risottos. Excellent with white meats

11,5%

ALCOOL VOL.
ALCOHOL CONT.

16 g/l

RESIDUO ZUCCHERINO
SUGAR RESIDUE

5,7 g/l

ACIDITÀ TOTALE
TOTAL ACIDITY

7° C

TEMPERATURA DI SERVIZIO
SERVING TEMPERATURE

Bollicine

Spumante Cuvée V.S. Brut Millesimato

Vinificazione | Winemaking

Pressatura soffice delle uve, fermentazione a temperatura non superiore ai 17 °C. Presa di spuma in autoclave con lieviti selezionati varietali

Gentle pressing of the grapes, fermentation at a temperature not exceeding 17°C. Sparkling process in an autoclave with selected varietal yeasts

Colore | Colour

Giallo paglierino scarico con riflessi perlescenti

Pale straw yellow with pearly reflections

Profumo | Aroma

Meravigliose sensazioni di freschezza e raffinato equilibrio

Wonderful sensations of freshness and refined balance

Sapore | Taste

Nuances citriche e di frutta a polpa bianca accompagnano un perlage cremoso e persistente

Citrus and white flesh fruit nuances accompany a creamy and persistent perlage

Abbinamenti | Pairings

Aperitivi, finger-food, pinzimonio. La sua spiccata mineralità lo rende il compagno ideale delle crudità marine e dei marinati

Aperitifs, finger foods, and vegetable dips. Its pronounced minerality makes it the ideal companion for seafood crudités and marinated dishes

11%

ALCOOL VOL.
ALCOHOL CONT.

6 g/l

RESIDUO ZUCCHERINO
SUGAR RESIDUE

5,6 g/l

ACIDITÀ TOTALE
TOTAL ACIDITY

6-8° C

TEMPERATURA DI SERVIZIO
SERVING TEMPERATURE





SCOLARI



SCOLARI
Diancioli dal 1929



SCOLARI

Vini dal 1929

Cantine Scolari S.r.l

Via Nazionale, 38 - 25080 Raffa di Puegnago del Garda (BS) | Tel +39 0365 651002
info@cantinescolari.it | www.cantinescolari.it