



SCOLARI

*Vini dal 1929*

A woman is depicted in a dynamic, dancing pose. Her body is covered in vibrant, abstract patterns of pink, blue, yellow, and purple. She wears a long, flowing, translucent pink skirt. In her raised right hand, she holds a white wine glass. The background is a solid, vibrant pink, and several colorful butterflies are scattered around her, some appearing to fly towards her. The overall aesthetic is artistic and celebratory.

CATALOGO VINI





# Cantine Scolari

Dove il territorio diventa vino

*Where terroir becomes wine*



Tra le colline moreniche della Valtènesi e le brezze del Lago di Garda nasce l'identità di Cantine Scolari: un luogo in cui il vino non è solo tradizione, ma interpretazione contemporanea di un territorio unico. Dal 1929 coltiviamo un legame profondo con il territorio, trasformando ogni vendemmia in un racconto fatto di equilibrio, eleganza e riconoscibilità. La nostra storia è quella di una famiglia e di una visione che si tramanda nel tempo, evolvendo senza mai perdere le proprie radici.

Al centro di tutto ci sono i vini.

Non semplici etichette, ma espressioni precise della Valtènesi: dal carattere delicato e identitario del Gropello, alla freschezza minerale del Lugana, fino alla versatilità delle nostre interpretazioni rosé e spumanti. Ogni bottiglia nasce da una ricerca costante: valorizzare le uve locali, rispettare i tempi della natura e tradurre il terroir in un linguaggio chiaro, pulito, autentico. La tecnica accompagna, ma è il territorio a guidare. Per noi, fare vino significa questo: dare forma a un territorio, trasformarlo in esperienza.

*Set between the morainic hills of Valtènesi and the gentle breezes of Lake Garda, Cantine Scolari expresses a contemporary vision of a truly distinctive wine region. Since 1929, our story has been deeply rooted in this land. A story shaped by family, experience, and a continuous evolution that respects tradition while looking ahead.*

*Our wines are at the core of everything we do.*

*More than labels, they are authentic expressions of Valtènesi: from the refined, signature character of Gropello, to the crisp minerality of Lugana, through to our fresh and versatile rosé and sparkling wines. Each bottle reflects a clear philosophy: enhancing local grape varieties, respecting natural rhythms, and translating terroir into wines that are precise, elegant, and approachable. Winemaking guides the process, but the land always leads. For us, wine is a way to give shape to a place*

PREMIUM



# Lugana

Lugana D.O.C.

## Vitigno | Grape Variety

Turbiana

## Terreno | Soil

Stratificazioni di argille chiare, con componenti calcaree molto ricche di minerali

*Layers of pale clay with mineral rich limestone components*

## Sistema di allevamento | Training system

Guyot | Guyot

## Resa | Yield

110 q.li per ha | 11 tonnes/ha

## Vinificazione | Winemaking

Spremitura soffice, fermentazione a temperatura controllata con affinamento su fecce fini in acciaio

*Soft-pressed, controlled-temperature fermentation and aged in steel on fine lees*

## Colore | Colour

Giallo paglierino con riflessi dorati

*Straw yellow with golden highlights*

## Naso | Nose

Fine ed elegante con note di biancospino e cedro

*Refined and elegant with notes of hawthorn and cedar*

## Bocca | Flavour

Fresco e sapido con note di arancia rossa, cedro e mandorla

*Fresh and zesty with hints of blood orange, cedar and almond*

**13,5% Vol.** Grado alcolico | Alcohol



# Bellerica

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

## Vitigno | Grape Variety

Groppello, Barbera, Sangiovese, Marzemino

## Terreno | Soil

Morenico: calcareo e ghiaioso  
*Morainic: limestone and gravel*

## Sistema di allevamento | Training system

Guyot | *Guyot*

## Resa | Yield

100 q.li per ha | 10 tonnes/ha

## Vinificazione | Winemaking

Diraspatura parziale e breve contatto del mosto con le bucce.  
Fermentazione in acciaio a temperatura controllata  
*Partial destemming, brief maceration of must on the skins.*  
*Controlled-temperature fermented in steel*

## Colore | Colour

Colore rosa cipria con riflessi rosa antico  
*Powder pink colour with antique pink reflections*

## Naso | Nose

Delicatamente profumato con note di fragolina di bosco e lampone  
accompagnati da sentori di viola e fiori di ciliegio  
*Delicately scented with notes of wild strawberry and  
raspberry accompanied by hints of violet and cherry blossom*

## Bocca | Flavour

Sapido e dolce con sentori di fragolina di bosco, ciliegia e mora. Al  
retrogusto note di mandorla bianca  
*Zesty and sweet with hints of wild strawberry, cherry and  
blackberry. Notes of white almond on the finish*

**12,5 % Vol.** Grado alcolico | *Alcohol*



PREMIUM



PREMIUM



# Groppello

Riviera del Garda Classico D.O.C.

## Vitigno | Grape Variety

Groppello, Barbera, Sangiovese, Marzemino

## Terreno | Soil

Sabbioso-ghiaioso, tipico della Valtenési, con strati di marna  
*Typical Valtenési sandy gravel with marl layers*

## Sistema di allevamento | Training system

Guyot | *Guyot*

## Resa | Yield

75 q.li per ha | *0,75 tonnes/ha*

## Vinificazione | Winemaking

Macerazione fermentativa sulle bucce per circa 6 giorni a temperatura controllata e affinamento in acciaio  
*Maceration during fermentation on the skins for about 6 days at controlled temperature, followed by ageing in steel*

## Colore | Colour

Rosso rubino intenso con riflessi granati e violacei  
*Intense ruby red with garnet and purplish highlights*

## Naso | Nose

Profumo leggermente speziato con dolci note di frutta matura e di fiori  
*Slightly spicy aroma with sweet notes of ripe fruit and flowers*

## Bocca | Flavour

Sapido con sentori di frutti rossi e tannini delicati  
*Sapid with hints of red fruits and delicate tannins*

**13,5 % Vol.** Grado alcolico | *Alcohol*



# Posone

Riviera del Garda classico D.O.C. Rosso Superiore

## Vitigno | Grape Variety

Groppello, Marzemino, Sangiovese, Barbera

## Terreno | Soil

Sabbioso-ghiaioso, tipico della Valtenësi, con strati di marna  
*Typical Valtenësi sandy gravel with marl layers*

## Sistema di allevamento | Training system

Guyot | *Guyot*

## Resa | Yield

70 q.li per ha | | 7 tonnes/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*

## Naso | Nose

Richiamo intenso ai profumi di frutti maturi di sottobosco e mandorle tostate  
*Intense aroma reminiscent of ripe forest fruits and toasted almonds*

## Bocca | Flavour

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*

**14 % Vol.** Grado alcolico | *Alcohol*

PREMIUM



POSONE

CAVALIERE DEL LAGO



# Lugana

Lugana D.O.C.

## Vitigno | Grape Variety

Turbiana

## Terreno | Soil

Stratificazioni di argille chiare, con componenti calcaree molto ricche di minerali

*Layers of pale clay with mineral rich limestone components*

## Sistema di allevamento | Training system

Guyot | Guyot

## Resa | Yield

110 q.li per ha | 11 tonnes/ha

## Vinificazione | Winemaking

Spremitura soffice, fermentazione a temperatura controllata con affinamento su fecce fini in acciaio

*Soft-pressed, controlled-temperature fermentation and aged in steel on fine lees*

## Colore | Colour

Giallo paglierino con riflessi dorati  
*Straw yellow with golden highlights*

## Naso | Nose

Fine ed elegante con note di biancospino e cedro

*Refined and elegant with notes of hawthorn and cedar*

## Bocca | Flavour

Fresco e sapido con note di arancia rossa, cedro e mandorla

*Fresh and zesty with hints of blood orange, cedar and almond*

**13 % Vol.** Grado alcolico | *Alcohol*



CAVALIERE DEL LAGO

LUGANA

D.O.P.



# Lugana Siosol

Lugana D.O.C.



## Vitigno | Grape Variety

Turbiana



## Terreno | Soil

Stratificazioni di argille chiare, con componenti calcaree molto ricche di minerali

*Layers of pale clay with mineral rich limestone components*



## Sistema di allevamento | Training system

Guyot | *Guyot*



## Resa | Yield

80 q.li per ha | *8 tonnes/ha*



## Vinificazione | Winemaking

Spremitura soffice, fermentazione a temperatura controllata con affinamento su fecce fini in barrique

*Soft-pressed, controlled-temperature fermentation and aged in steel on fine lees*



## Colore | Colour

Giallo dorato con riflessi ambrati

*Golden yellow with amber reflections*



## Naso | Nose

Miele d'acacia, arancia candita, fiori bianchi, pesca

*Acacia honey, candied orange, white flowers, peach*



## Bocca | Flavour

Morbido ed avvolgente con note di agrume e pasticceria. Finale sapido e pieno

*Soft and enveloping with notes of citrus and pastry. Savory and full finish*

**13,5 % Vol.** Grado alcolico | *Alcohol*



CAVALIERE DEL LAGO



CAVALIERE DEL LAGO



# Valtènesi Charetto

Riviera del Garda Classico D.O.C.

## Vitigno | Grape Variety

Groppello, Marzemino, Barbera, Sangiovese

## Terreno | Soil

Morenico: calcareo e ghiaioso

*Morainic: limestone and gravel*

## Sistema di allevamento | Training system

Guyot | *Guyot*

## Resa | Yield

90/110 q.li per ha | *9/11 tonnes/ha*

## Vinificazione | Winemaking

L'uva raccolta manualmente viene dolcemente pigia-diraspata e dopo una macerazione di poche ore sulle bucce a basse temperature si procede alla svinatura. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

*The grapes, harvested by hand, are gently destemmed and crushed.*

*After a few hours of cold maceration on the skins, the must is separated. Controlled-temperature fermented in steel*

## Colore | Colour

Petalo di rosa con riflessi cipria

*Rose petal with powder-pink highlights*

## Naso | Nose

Eleganza e freschezza sono dominanti. I piccoli frutti rossi e la florealità lo rendono incredibilmente armonico

*Elegance and freshness are dominant. The small red fruits and the floral notes make it incredibly harmonious*

## Bocca | Flavour

Mineralità e sapidità caratterizzano questo vino. Nel complesso si denota setosità e armonia

*Minerality and flavor characterize this wine. Overall there is silkiness and harmony*

**13 % Vol.** Grado alcolico | *Alcohol*



# Valtenèsi Rosso

Riviera del Garda Classico D.O.C.



## Vitigno | Grape Variety

Groppello, Barbera, Sangiovese, Marzemino



## Terreno | Soil

Sabbioso-ghiaioso, tipico delle colline moreniche gardesane. Ricche di marna | *Sandy-gravelly, typical of the Garda morainic hills. Rich in marl*



## Sistema di allevamento | Training system

Guyot | *Guyot*



## Resa | Yield

70 q.li per ha | *7 tonnes/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

*Fermentation maceration on the skins at a controlled temperature. Aged in steel and subsequently in 225-liter French oak barriques of different toasting levels.*



## Colore | Colour

Rosso rubino intenso, vivace e profondo  
*Intense, lively, and deep ruby red*



## Naso | Nose

Richiamo intenso ai profumi di frutti maturi di sottobosco, pepe, viola e tabacco  
*Intense aromas of ripe forest fruits, pepper, violets, and tobacco*



## Bocca | Flavour

Morbido e vellutato con buona struttura e grande intensità  
*FrSoft and velvety with good structure and great intensity*

**14,5 % Vol.** Grado alcolico | *Alcohol*



CAVALIERE DEL LAGO



STAR



# Lugana

Lugana D.O.C.

## Vitigno | Grape Variety

Turbiana

## Terreno | Soil

Calcareo ricco di argilla, di origine post glaciale  
*Post-glacial clay-rich limestone*

## Sistema di allevamento | Training system

Guyot | *Guyot*

## Resa | Yield

110 q.li per ha | *11 tonnes/ha*

## Vinificazione | Winemaking

Spremitura soffice, fermentazione a temperatura controllata con affinamento su fecce fini in acciaio  
*Soft-pressed, controlled-temperature fermentation and aged in steel on fine lees*

## Colore | Colour

Giallo paglierino con riflessi dorati  
*Straw yellow with golden highlights*

## Naso | Nose

Minerale e sapido con note di pesca gialla e pompelmo rosa  
*Delivers mineral and savoury notes with hints of yellow peach and pink grapefruit*

## Bocca | Flavour

Sapido e fresco con note di pesca saturnia e pompelmo rosa. Al retrogusto sapido e leggermente amaricante  
*Tangy and refreshing with notes of Saturn peach and pink grapefruit. Zesty and slightly bitter on the finish*

**13 % Vol.** Grado alcolico | *Alcohol*



# Valtènesi Chiaretto

Riviera del Garda Classico D.O.C.

## Vitigno | Grape Variety

Groppello, Barbera, Sangiovese, Marzemino

## Terreno | Soil

Morenico: calcareo e ghiaioso  
*Morainic: limestone and gravel*

## Sistema di allevamento | Training system

Guyot | *Guyot*

## Resa | Yield

100 q.li per ha | *10 tonnes/ha*

## Vinificazione | Winemaking

Diraspatura parziale e breve contatto del mosto con le bucce.  
Fermentazione in acciaio a temperatura controllata  
*Partial destemming, brief maceration of must on the skins.*  
*Controlled-temperature fermented in steel*

## Colore | Colour

Colore rosa antico con riflessi cipria  
*Antique pink in colour with powder-pink highlights*

## Naso | Nose

Delicatamente profumato con note di lampone e frutti rossi  
accompagnati da sentori di viola e rosa  
*Delicately scented with notes of raspberry and red fruits*  
*accompanied by hints of violet and rose*

## Bocca | Flavour

Armonico con note di fragola e ribes e con un finale sapido e  
piacevolmente tannico  
*Harmonious, with notes of strawberry and currant, and*  
*rounded off with a tangy, pleasantly tannic finish*

**12,5 % Vol.** Grado alcolico | *Alcohol*

STAR



STAR



# Groppello

Riviera del Garda Classico D.O.C.



## Vitigno | Grape Variety

85% Groppello Gentile e Groppello di Mocasina, 15% Barbera, Sangiovese e Marzemino



## Terreno | Soil

Sabbioso-ghiaioso, tipico della Valtenésì, con strati di marna  
*Typical Valtenésì sandy gravel with marl layers*



## Sistema di allevamento | Training system

Guyot | *Guyot*



## Resa | Yield

120 q.li per ha | *12 tonnes/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*



## Naso | Nose

Vinoso e floreale di buona intensità  
*Vinous and floral with good intensity*



## Bocca | Flavour

Buon corpo elegante, giustamente tannico, con una buona sapidità  
*Good elegant body, appropriately tannic, with a nice acidity*

**13 % Vol.** Grado alcolico | *Alcohol*



# Rosso Boreale

Riviera del Garda Classico D.O.C. Rosso

## Vitigno | Grape Variety

Groppello, Barbera, Sangiovese, Marzemino

## Terreno | Soil

Sabbioso-ghiaioso, tipico della Valtenësi, con strati di marna  
*Typical Valtenësi sandy gravel with marl layers*

## Sistema di allevamento | Training system

Guyot | *Guyot*

## Resa | Yield

120 q.li per ha | *12 tonnes/ha*

## Vinificazione | Winemaking

Macerazione fermentativa sulle bucce per circa 10 giorni a temperatura controllata e affinamento in acciaio  
*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  
*Intense ruby red with garnet and purplish highlights*

## Naso | Nose

Profumo vinoso e intenso di frutti rossi con note speziate  
*Heady intense fragrance of berry fruits with spicy notes*

## Bocca | Flavour

Sapido con sentori di frutti rossi e tannini delicati  
*Sapid with hints of red fruits and delicate tannins*

**13,5 % Vol.** Grado alcolico | *Alcohol*



STAR



I-KONIC



# Bollicine I-Konic

Garda Bianco D.O.C. Spumante

## Vitigno | Grape Variety

Chardonnay

## Terreno | Soil

Morenico: calcareo e ghiaioso

*Morainic: limestone and gravel*

## Sistema di allevamento | Training system

Guyot | *Guyot*

## Resa | Yield

85 q.li per ha | *8,5 tonnes/ha*

## Vinificazione | Winemaking

Fermentazione in acciaio a temperatura controllata e la seconda fermentazione avviene in autoclave

*Fermentation in steel and second fermentation in an autoclave*

## Colore | Colour

Giallo paglierino con riflessi verdognoli. Perlage fine e persistente

*Straw yellow with greenish reflections. Fine and persistent perlage*

## Naso | Nose

Eleganti sentori di lievito, crosta di pane e piccola pasticceria sono accompagnati da delicate note di frutta fresca, mandorla e agrume

*Elegant hints of yeast, bread crust and small pastries are accompanied by delicate notes of fresh fruit, almonds and citrus fruits*

## Bocca | Flavour

Fresco ed elegante con note agrumate che accompagnano un'avvolgente cremosità

*Fresh and elegant with citrusy notes that accompany an enveloping creaminess*

**12 % Vol.** Grado alcolico | *Alcohol*



# Bollicine I-Konic

Riviera del Garda Classico D.O.C. Rosè Spumante

## Vitigno | Grape Variety

Groppello, Barbera, Sangiovese, Marzemino

## Terreno | Soil

Morenico: calcareo e ghiaioso  
*Morainic: limestone and gravel*

## Sistema di allevamento | Training system

Guyot | *Guyot*

## Resa | Yield

85 q.li per ha | *8,5 tonnes/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*

## Naso | Nose

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*

## Bocca | Flavour

Vellutato, pieno e sapido. Perlage fine e persistente  
*Velvety, full and zesty. Delicate and lingering perlage*

**12,5% Vol.** Grado alcolico | *Alcohol*



I-KONIC



# Lago diVino

Vino Bianco IGT



# Lago diVino

Vino Rosso IGT



# Lago diVino

Vino Rosato DOC



# Bollicine

Spumante Cuvee  
Brut Millesimato



# Prosecco

Treviso D.O.C.  
Extra dry

# Moscato

Vino Spumante  
Dolce





# SCOLARI

*Vini dal 1929*

Cantine Scolari srl  
Via Nazionale, 38 Puegnago del Garda (BS)  
[info@cantinescolari.it](mailto:info@cantinescolari.it) | [eventi@cantinescolari.it](mailto:eventi@cantinescolari.it)  
[+39 0365 651002 | www.cantinescolari.it](http://www.cantinescolari.it)