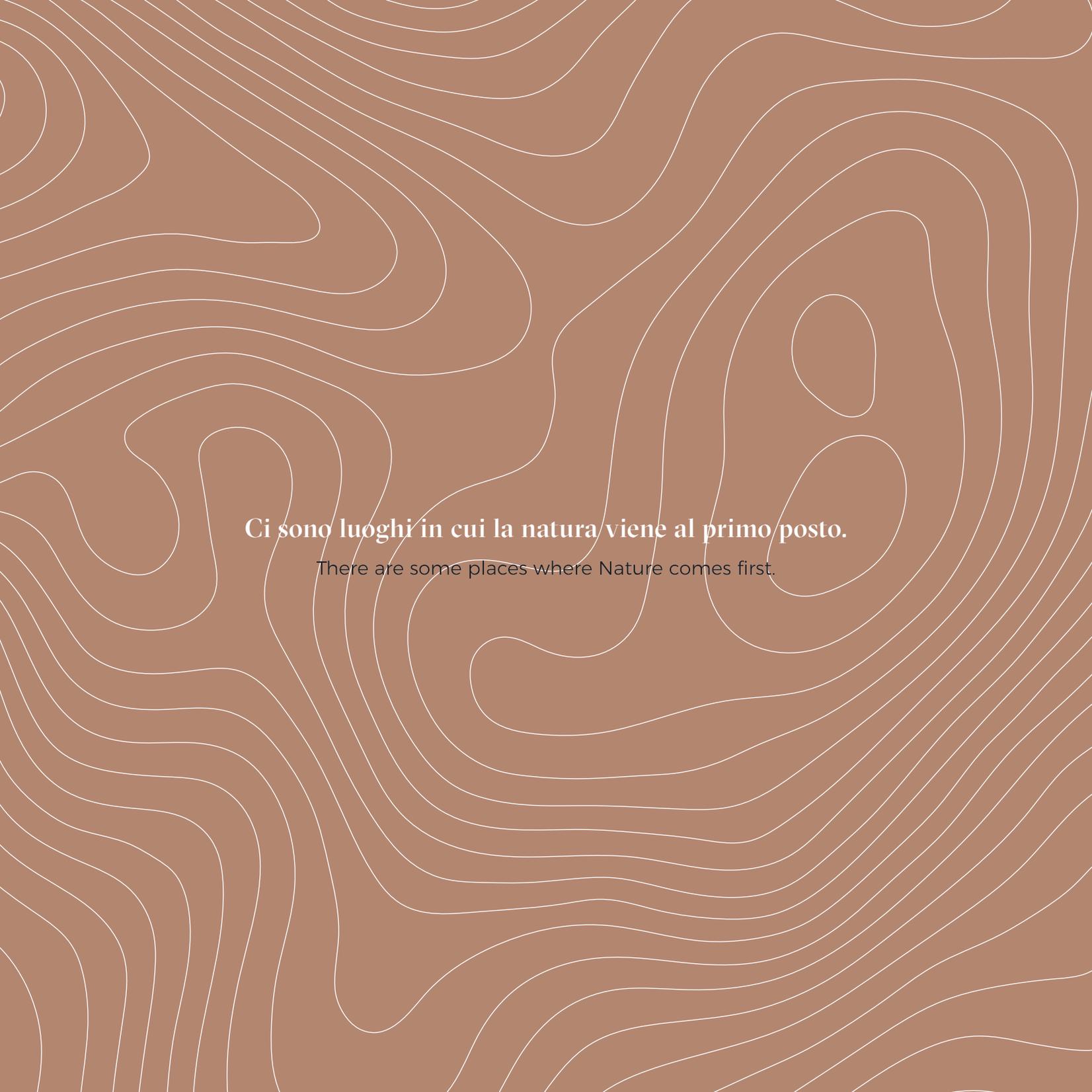




BORGO LA CACCIA
— *wines & events* —

The background of the image is a solid brown color. Overlaid on this background are numerous thin, white, irregular contour lines that meander across the frame, creating a topographic map-like effect. The lines vary in density and curvature, with some areas showing more closely spaced lines and others showing more widely spaced lines.

Ci sono luoghi in cui la natura viene al primo posto.

There are some places where Nature comes first.



TERRITORIO
TERRITORIO
TERRITORIO

TERRITORY

BORGO LA CACCIA

Tenuta Borgo la Caccia è un'oasi di 90 ettari di cui 50 di rigogliosi vigneti distesi tra le Colline Moreniche a ridosso del Lago di Garda.

In questa terra, dove antichi borghi si svelano come piccole perle tra le fitte macchie di bosco, le dorate distese di grano e i rigogliosi filari di vite, l'azienda coltiva uve Pinot Nero, Carmenère, Merlot e Cabernet fra i frutti a bacca rossa e Turbiana di Lugana per quanto riguarda i vitigni a bacca bianca.

Borgo la Caccia Estate is a 90 hectare oasis, 50 of which are dedicated to luxuriant vineyards laid out between the Morainic Hills flanking Lake Garda.

In this area, where ancient villages reveal themselves as small gems amidst dense woods, golden wheat expanses and luxuriant rows of vines, our cellar cultivates Carmènere, Merlot, and Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc among the reds and Pinot Gris, Chardonnay and Turbiana di Lugana among the white grape varieties.





Passione per le tradizioni, utilizzo di metodi naturali in vigna e in cantina e rispetto dei preziosi doni di Madre Natura: questa la nostra filosofia.

Punta di diamante della cantina è il Lugana DOC, vinificato dal grande autoctono Turbiana di Lugana; vino dalla forte personalità, è un bianco dal gusto morbido ed elegante, con profumi suadenti di agrumi e frutta.

Passion for tradition, use of natural methods in the vineyard and wine-cellar and respect for Mother Nature's precious gifts: these are the cornerstones of our philosophy.

The star of the wine-cellar is the Lugana DOC, a single varietal wine made from the great native Turbiana di Lugana. It is a vibrant wine with a gentle and elegant flavour and a pleasant citrus and fruit aroma.



FILOSOFIA
FILOSOFIA
FILOSOFIA

PHILOSOPHY

01

Utilizzo della produzione vitivinicola come percorso di recupero dei valori per utenti che intraprendono la riabilitazione nella Comunità Lautari.

Implementation of wine growing and wine making as a way for the guests of the Lautari Community to regain essential values.



02

Valorizzazione e difesa della natura. Ricerca di metodi produttivi naturali limitando al massimo gli interventi sui prodotti finali.

Appreciation and protection of nature. Research into natural production methods and maximum reduction of artificial measures on the final products.



03

Passione nel mantenere le tradizioni produttive creando sinergia con tecnologie all'avanguardia.

Committent in maintaining traditional production techniques by creating a synergy with state of the art technologies.



04

Svolgimento della gestione agricola in un ambiente misto di arte, natura e storia, ottenendo un connubio tra tradizione e tecnologia.

Carrying out the farm management in an environment where art, nature and tradition are essential, creating a perfect match between tradition and technology.







LACANTINA
LACANTINA
LACANTINA

WINE-CELLAR

BORGIO LA CACCIA

Il fascino della nostra struttura è frutto del sapiente connubio fra tradizione e tecnica.

In una splendida tenuta dal sapore antico, si apre un moderno laboratorio in cui i macchinari all'avanguardia vengono gestiti da chi, da tempo, si dedica alla produzione di vini eccellenti.

The charm of our winery is the result of the masterful union of tradition and technique.

A splendid estate recalling ancient style with a laboratory where state of the art machines are operated by experts who have long been dedicated to producing wines of excellent quality.





SELEZIONE
SELEZIONE
SELEZIONE

SELECTION

LUGANA

DOC

Vitigni

Turbiana di Lugana.

Vinificazione

Pressatura soffice. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata e lunga permanenza sulle fecce nobili. Affinamento in acciaio 2-3 mesi. Si consigliano ulteriori 1-2 mesi in bottiglia.

Colore

Giallo paglierino con tenui riflessi verdognoli.

Naso

Piacevole intenso con fragranti note di fiori, agrumi e mandorle.

Palato

Ottima acidità e struttura, avvolge in pienezza il palato. Sorprendono la sapidità e la chiusura minerale.

Grapes

Turbiana di Lugana.

Wine making

Soft pressing. Fermentation in stainless steel tanks at controlled temperature with long contact with the noble lees. Ageing in stainless steel for 2-3 months. Suggested an additional period of 1-2 months in bottle.

Colour

Straw-coloured yellow with light green nuances.

Scent

Pleasantly intense with fragrant flowers, citrus and almond notes.

Taste

Well balanced structure and acidity, rounded taste with a surprising richness.



INANFORA

LUGANA DOC

Vitigni

Turbiana di Lugana.

Vinificazione

Pressatura soffice, fermentazione alcolica in anfore di terracotta in ambiente termo-controllato e lunga permanenza sulle fecce nobili. Affinamento in anfore di terracotta per 6 mesi e successivamente in acciaio. Si consigliano ulteriori 1-2 mesi in bottiglia.

Colore

Giallo paglierino con riflessi dorati.

Naso

Ampio, fiori bianchi e frutta gialla. Speziato, pepe bianco e leggero zafferano.

Palato

Vellutato, morbido equilibrato con una lunga persistenza.

Grapes

Turbiana di Lugana.

Wine making

Soft pressing, fermentation in pottery amphoras at controlled temperature with long contact with the noble lees. Ageing in pottery amphoras 6 months. Suggested an additional period of 1-2 months in bottle.

Colour

Straw-coloured yellow with light golden nuances.

Scent

Intense with fragrant white flowers and yellow fruits. Spicy white pepper and light saffron.

Taste

Velvety, soft and well balanced with a long lasting sensation.



ROSA PRIMA

Alto Mincio IGT Rosato

Vitigni

Merlot.

Vinificazione

Pressatura soffice. Vinificazione in bianco a temperatura controllata, elevazione sui lieviti per 2/3 mesi. Affinamento in acciaio 3 mesi. Si consigliano ulteriori 1-2 mesi in bottiglia.

Colore

Rosato leggero, quasi perlato caratteristico di una soffice e delicata vinificazione.

Naso

Invitante, raffinato ed elegante. Note fruttate di pesca, rosa e melograno.

Palato

Setoso, ampio, ottima persistenza e sapidità.

Grapes

Merlot.

Wine making

Soft pressing. White wine making process under controlled temperature. Elevation on the yeasts for 2/3 months. Ageing in stainless steel for 3 months. Suggested an additional period of 1-2 months in bottle.

Colour

Light rosé, almost pearled as a result of the soft and delicate wine making process.

Scent

Appealing, refined and elegant. Fruity notes of peach, rose and pomegranate.

Taste

Silky, wide, great persistence and sapidity rounded taste with a surprising richness.



CAS TIGO

GARDA DOC BRUT

Metodo Martinotti

Vitigni

Chardonnay.

Vinificazione

Pressatura soffice. Lunga fermentazione in autoclave con "Metodo Martinotti" (Charmat).

Colore

Giallo paglierino mediamente intenso e perlage persistente.

Naso

Elegante e delicato con fragranti note floreali.

Palato

Morbido, cremoso, minerale ed elegante, ti coglie nella freschezza e nell'equilibrio della piacevolezza di beva.

Grapes

Chardonnay.

Wine making

Soft pressing. Long fermentation in stainless steel pressure tanks "Martinotti Method" (Charmat).

Colour

Straw-coloured yellow lightly intense with a long lasting perlage.

Scent

Elegant and gentle with fragrant floral aromas.

Taste

Smooth and elegant with a fresh and balanced minerality.



KAMES

LUGANA DOC BRUT

Metodo Classico - Millesimato

Vitigni

Turbiana di Lugana.

Vinificazione

Spumante prodotto secondo il Metodo Classico, con rifermentazione in bottiglia. Raccolta manuale e pressatura a grappolo intero mediante pressa pneumatica. Selezione accurata dei mosti e loro decantazione a basse temperature. Il tiraggio avviene la primavera successiva alla vendemmia. Affinamento sui lieviti per 27 mesi.

Colore

Giallo paglierino.

Naso

Profumo persistente di crosta di pane, pasticceria, burro integrato a note floreali.

Palato

Ottima attaccatura acidica di volume, lungo, minerale e persistente. È un vino equilibrato ed armonico.

Grapes

Turbiana di Lugana.

Wine making

Sparkling wine made following the Traditional Method - fermentation inside the bottle. The grapes are manually selected, the harvest is made by hand. Whole bunches are gently crushed using pneumatic presses. The must is then left to settle in stainless steel tanks at a controlled temperature. The Degorgement is made during the spring following the year of the harvest. On the yeast for 27 months.

Colour

Bright straw-yellow.

Scent

Fragrance of bread crusts, hints of butter, pastry and flowers.

Taste

Perfect acidity, pleasant after-taste and long persistency on the palate. Great balance and harmony.



KAMES

GARDA DOC BRUT ROSÉ

Metodo Classico - Millesimato

Vitigni

Pinot Nero.

Vinificazione

Spumante prodotto secondo il Metodo Classico, con rifermentazione in bottiglia. Raccolta manuale e pressatura a grappolo intero mediante pressa pneumatica. Selezione accurata dei mosti e loro decantazione a basse temperature. Il tiraggio avviene la primavera successiva alla vendemmia. Affinamento sui lieviti per 27 mesi.

Colore

Rosa tenue, tendente al rosa antico.

Naso

Raffinate percezioni di fragoline di bosco e ribes con una fresca essenza di fiori di biancospino, sottolineata da delicate note di crosta di pane.

Palato

Fresco e fruttato, adeguatamente morbido. Il retrogusto di mandorla è sorretto da una vena acida dotata di straordinaria piacevolezza.

Grapes

Pinot Noir.

Wine making

Sparkling wine made following the Traditional Method - fermentation inside the bottle. The grapes are manually selected, the harvest is made by hand. Whole bunches are gently crushed using pneumatic presses. The must is then left to settle in stainless steel tanks at a controlled temperature. The Degorgement is made during the spring following the year of the harvest. On the yeast for 27 months.

Colour

Pale, soft and bright pink.

Scent

Refined notes of wild strawberries and red currant with a fresh essence of hawthorn flowers, underlined by delicate notes of bread crust.

Taste

Fresh and fruity, properly soft. The almond aftertaste is supported by a pleasant acidity.



SCUDIERO

Garda Merlot DOC

Vitigni

Merlot.

Vinificazione

Fermentazione alcolica e malolattica a temperatura controllata. Macerazione controllata delle bucce in fermentatori in acciaio e in legno. Lunga permanenza sulle fecce nobili. Affinamento 12 mesi in acciaio e 2/3 mesi in bottiglia.

Colore

Rosso rubino con leggeri toni granati.

Naso

Eleganti frutti a bacca rossa come ciliegia, mora e ribes con piacevoli note speziate.

Palato

Strutturato, morbido ed elegante con un'ottima persistenza.

Grapes

Merlot.

Wine making

Controlled temperature alcoholic and malolactic fermentation. Controlled maceration of the skins in stainless steel and wood tanks. Long contact with the noble lees. Ageing 12 months in stainless steel and 2/3 months in bottle.

Colour

Ruby red with purplish nuances.

Scent

Elegant red fruits like cherry, blackberry and red currant with delightful spicy aromas.

Taste

Well structured, soft and elegant with an excellent persistence.



NERONE

Garda Cabernet DOC

Vitigni

Cabernet Sauvignon.

Vinificazione

Fermentazione alcolica e malolattica a temperatura controllata. Macerazione controllata delle bucce in fermentatori in acciaio e in legno. Lunga permanenza sulle fecce nobili. Affinamento in barriques per 12 mesi e almeno 6 mesi in bottiglia.

Colore

Rosso rubino molto intenso con lievi tonalità granate.

Naso

Ampio, complesso, elegante, fine, dolce, fruttato con note del sottobosco.

Palato

Morbido, strutturato di grande volume. Retrogusto persistente, fruttato con sentori di frutti neri del sottobosco, unito a note speziate.

Grapes

Cabernet Sauvignon..

Wine making

Controlled temperature alcoholic and malolactic fermentation. Controlled maceration of the skins in stainless steel and wood tanks. Long contact with the noble lees. Ageing in barriques for 12 months, at least 6 additional months in bottle.

Colour

Very intense ruby red with garnet nuances.

Scent

Wide, complex, elegant, delicate, sweet, with a fruity bouquet reminiscent of wildberries.

Taste

Supple, with a great body and with a backbone of well integrated tannins and acidity. Long finish with spicy and fruity aftertaste of dark wildberries.



CARMENOIRE

Alto Mincio IGT Rosso

Vitigni

Carmènere.

Vinificazione

Fermentazione alcolica e malolattica a temperatura controllata. Macerazione controllata delle bucce in fermentatori di legno. Lunga permanenza sulle fecce nobili. Affinamento in barriques per 16 mesi, e almeno 6 mesi in bottiglia.

Colore

Rosso rubino cupo.

Naso

Fruttato, speziato, minerale, rievoca frutti neri, note balsamiche, sottobosco, pepe nero e bianco, cacao e caffè.

Palato

Morbido, strutturato, carnoso, con tannino e trama densa e liquida.

Grapes

Carmènere.

Wine making

Controlled temperature alcoholic and malolactic fermentation. Controlled maceration of the skins in wood tanks. Long contact with the noble lees. Ageing in barriques for 16 months, at least 6 additional months in bottle.

Colour

Intense ruby red.

Scent

Fruity, small dark berries and balsamic spicy aromas, mineral, elderberry and undergrowth reminiscence; black and white pepper, cocoa and coffee complete the bouquet.

Taste

Supple, full-bodied, meaty, rich with well integrate silky tannins.





“Gli occhi innamorati della vigna, alle prime luci dell'alba.

Le sue mani che raccoglievano i grappoli insegnandoci la bellezza delle piccole cose.

Papà, radice e luce, portami ancora per mano.

Un uomo che era fatto di vento, terra, acqua e sole.

Una persona nobile diventata un tutt'uno con ciò che amava, la vigna.

Coi filar d'uva bisogna saper aspettare, la lentezza è preziosa.

Il vigneto era il suo violino, il vento tra i filari la sua dama.

E tutto intorno un sole inebriante.

È dal suo amore inestimabile per il Pinot Nero, che ha preso forma questo capolavoro.

Un'eccellenza di famiglia con cui v'invitiamo a degustare il vostro tempo.”

Patrem

Garda Pinot Nero DOC

Vitigni

Pinot Nero.

Vinificazione

Fermentazione alcolica e malolattica nelle innovative barriques dedicate al metodo “Vinification Intégrale®”.

Macerazione sulle fecce nobili.

Pressatura soffice e affinamento in tonneau da 500 Litri di rovere francese per 12 mesi, successivo affinamento in bottiglia per altri 12 mesi (minimo).

Colore

Rosso rubino tenue.

Naso

Elegante, note di piccoli frutti rossi, sottobosco, pepe nero, pan brioche, zucchero filato e chiodo di garofano.

Palato

Delicato, fine con una buona corposità e buona persistenza. Sentori di frutta secca e spezie.

Grapes

Pinot Noir.

Wine making

Alcoholic and malolactic fermentation of the must inside the innovative barrels dedicated to the “Vinification Intégrale®”. Maceration on the noble lees to exalt the aromas. Soft pressing and ageing for 12 months in Tonneau of 500 Liters made of French Rovere wood. Ageing in bottle for minimum 12 months.

Colour

Light ruby red.

Scent

Elegant, light notes of small red fruits, reminds of herbs, black pepper, sweet bread, cotton candy and cloves.

Taste

Delicate, fine, full bodied structure and long lasting taste. Scents of dried fruit and spices.



PASSITO

GARDA DOC

Vitigni

Chardonnay.

Vinificazione

Appassimento a temperatura ed umidità controllata per circa tre mesi. Segue la pressatura soffice con avvio fermentativo. Affinamento per 12 mesi in acciaio e successivamente in bottiglia per un anno.

Colore

Giallo dorato intenso con note ramate.

Naso

Ampio, complesso, suadente, dolce, fruttato maturo con sentori speziati intensi tra il pepe e lo zenzero.

Palato

Morbido, di grande volume, con acidità spiccata ma in equilibrio alla struttura, al grasso e alla densità del vino. Retrogusto lungo, impostato sulla mineralità e la dolcezza del residuo zuccherino.

Grapes

Chardonnay.

Wine making

Grapes withering at controlled temperature and humidity for three months. Soft pressing with beginning of the fermentation. Ageing for 12 months in stainless steel and one year in bottle.

Colour

Intense golden yellow with copper nuances.

Scent

Expansive, complex, persuasive, sweet, fruity with spicy aromas of pepper and ginger.

Taste

Smoothed, expansive volume, with stand-out acidity well balanced with the structure and the density. Long aftertaste, focused on the mineral aroma and sweetness of the sugary remains.



GRAPPA

PA
BARRICATA

Vitigni

Cabernet.

Distillazione

Questo distillato di vinaccia è ottenuto da uve di Cabernet mediante metodo artigianale utilizzando piccole caldaie a vapore. Si affina per 18 mesi in barriques di rovere prima del confezionamento. Grappa dall'aroma deciso ed intenso. Al gusto è corposa e morbida.

Colore

Giallo oro intenso.

Naso

Marcato con profumi di vaniglia, cioccolato, frutta sotto spirito.

Palato

In bocca risulta persistente e armonica, con retrolfatto fine, con una leggera tendenza al dolce.

Grapes

Cabernet.

Distillation

This traditional distilled product is made from Cabernet grapes distillation. It is produced by handcrafted method using small vapor boilers. Ageing is made in French Barriques for 18 months before the bottling. This crystal amberd Grappa has an intense aroma with a full-bodied and soft taste.

Colour

Intense golden yellow.

Scent

Marked with scents of vanilla, chocolate and spirited fruits.

Taste

An off-dry persistent and harmonic flavour, with a subtle aftertaste and a sweet penchant.





OLIO
OLIO
OLIO

OIL

DEL BORGHO

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

Olio di qualità monovarietale, ottenuto al 100% dalla selezione di cultivar Frantoio. Questa varietà, che esprime a livello nazionale caratteristiche aromatiche molto intense, inserita nel territorio gardesano si caratterizza con note delicate e molto eleganti.

Varietà

Frantoio

Caratteristiche

All'olfatto è erbaceo, caratterizzato da note di sfalcio d'erba medica e carciofo, con tocco finale di erbe aromatiche. al gusto è piacevolmente astringente con finale dolce ed equilibrato. alla vista è verde con riflessi dorati.

Single variety olive oil, obtained by a selection of 100% Frantoio olives. This variety is a national excellence that conveys intense aromatic characteristics, the expression of the local Garda area is distinguished by delicate and elegant notes.

Varietà

Frantoio

Characteristics

Grassy scent, marked by notes of freshly cropped grass and artichoke with a final touch of aromatic herbs. The taste is pleasantly astringent with a sweet and balanced final. the color is green with golden nuances.



LECCINO

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

Olio di qualità monovarietale, ottenuto al 100% dalla selezione di cultivar Leccino. Questa varietà, a diffusione nazionale, insediata nel territorio gardesano esprime caratteristiche sensoriali uniche e ben distinte.

Varietà

Leccino

Caratteristiche

All'olfatto è delicato ed elegante, con note ben definite di mela verde e mandorla fresca. al gusto si presenta con spiccate caratteristiche di mela verde, mandorla, piacevolmente piccante ed erbaceo. alla vista è giallo con riflessi verdi.

Single variety olive oil, obtained by a selection of 100% Leccino olives. This variety is a national excellence and the expression of the local Garda area is distinguished by unique and memorable sensory characteristics.

Varietà

Leccino

Characteristics

Elegant and delicate scent, with well defined notes of green apple and fresh almond. The taste reflects the scent with a marked note of green apple, almond, pleasantly spicy and grassy. The color is yellow with green nuances.





MIELE
MIELE
MIELE

HONEY

BORGO LA CACCIA

DEL BORGO

MIELE MILLEFIORI

Il miele millefiori viene raccolto durante il mese di luglio, è caratterizzato dalla presenza di nettari di fiori di campo e piante. Tende a cristallizzare nel medio periodo con cristalli di medie dimensioni, rendendo il miele di colore chiaro.

This typical variety of honey called Millefiori, is picked during the month of July. It is characterized by field's flowers nectars. The process of crystallization starts shortly after the picking with the creation of medium size crystals giving the honey its clear color.





GLIEVENTI
GLIEVENTI
GLIEVENTI

THE EVENTS

Borgo la Caccia è la location ideale per l'organizzazione di eventi memorabili.

Il fascino del territorio e lo splendore della tenuta fanno da palcoscenico ideale per matrimoni suggestivi, convention aziendali, raduni, feste e molto altro. L'allestimento dei saloni interni e delle aree esterne rende possibile l'organizzazione di eventi in tutte le stagioni.

Borgo la Caccia is the perfect location to hold unforgettable events.

The region's charm and the estate's splendour make it the perfect setting for spectacular weddings, business conventions, gatherings, festivals, private parties and much more. The layout of the indoor halls and the setting of the external areas, allow to organise events all year round.





Tutti gli eventi nell'evento. 365 giorni di degustazioni aperte a gruppi di persone o coppie in cui abbiniamo i vini e i sapori tipici della nostra terra.

Gli appuntamenti col gusto e le emozioni continuano con i grandi eventi pubblici: "Cantine Aperte" (fine maggio) e la "Festa della Vendemmia" (fine settembre). È in queste occasioni speciali che il borgo manifesta tutta la sua natura ospitale con feste e attività in vigna.

All events in one event. 365 days of wine & food tasting, when groups or couples can enjoy the happy match of local wines and the typical flavours of our land.

An all-year-round rendez-vous highlighted by special occasions: "Cantine Aperte" (end of May) and "Festa della Vendemmia" (end of September). Two important venues bringing out the best of the borough's hospitable spirit with festivals and feasts in the vineyards.

