

An aerial photograph of a vast vineyard with neat rows of grapevines. In the center, a modern, light-colored building with a dark roof stands out. The background shows a small town and distant mountains under a clear sky.

FAMIGLIA OLIVINI®

VIGNAIUOLI DAL 1970

Experience

PACCHETTI

DEGUSTAZIONE

Degustazione Conoscenza

(min 4 pers – max 40 pers)

Degustazione di 4 vini a scelta tra tutte le nostre referenze di bianchi, rossi e rosati ad eccezione della nostra riserva Notte a San Martino. Degustazione che vi darà la possibilità di conoscere Famiglia Olivini che dal 1970 produce vino nel territorio del Lugana.

^{EN} Tasting 4 of our references that you can choose between our whites, rosé and red wines. With this tasting you will have the opportunity to approach the philosophy of Famiglia Olivini as a wine producer in Lugana area since 1970.

^{DE} Verkostung von 4 Weinen nach Wahl unter all unseren Weiß-, Rot- und Roséweinen, mit Ausnahme unseres Riserva-Weins Notte a San Martino. Diese Weinverkostung bietet Ihnen die Möglichkeit, die Famiglia Olivini kennenzulernen, die seit 1970 mitten im Anbaugebiet des Lugana Wein herstellt.

Degustazione Famiglia Olivini

(min 4 pers – max 40 pers)

Degustazione di tutte le nostre referenze, un'esperienza che vi permetterà di conoscere la nostra passione per questa terra e la tradizione di Famiglia Olivini nella produzione di vini di qualità.

^{EN} Tasting of all our products, this is an experience that permit you to know about our history, passion for this area and to be in contact with the tradition of Famiglia Olivini about the wine production.

^{DE} Verkostung aller unserer Weine - ein Erlebnis, das Ihnen unsere tiefe Leidenschaft für unsere Gegend und die Tradition der Famiglia Olivini, was die Erzeugung von Qualitätsweinen angeht, vor Augen führt.

Degustazione Famiglia Olivini Metodo Classico

(min 4 pers – max 40 pers)

Un viaggio nella Spumantizzazione con degustazione delle nostre 3 referenze prodotte con il Metodo Classico: Lugana Doc Brut Metodo Classico, Riviera del Garda Classico Doc Rosé Spumante, Diciannove Marzo Lugana Doc Pas Dosé.

^{EN} A trip inside the world of sparkling wines production with a tasting of ours 3 Spumante made with classic method (2nd fermentation in bottle): Lugana Doc Brut Metodo Classico, Riviera del Garda Classico Doc Rosé Spumante, Diciannove Marzo Lugana Doc Pas Dosé.

^{DE} Eine Entdeckungsreise durch die Welt der Schaumweine mit Verkostung von 3 Weinen unserer nach klassischer Methode erzeugten Schaumweine: Lugana Doc Brut Metodo Classico, Riviera del Garda Classico Doc Rosé Spumante, Diciannove Marzo Lugana Doc Pas Dosé.

Degustazione Riserva Notte a San Martino

(min 6 pers – max 10 pers)

Degustazione della nostra Riserva Benaco Bresciano Merlot Notte a San Martino e 3 annate storiche, che vi permetteranno di vivere in prima persona un'esperienza unica della tradizione di Famiglia Olivini racchiusa in uno dei suoi Vini più rappresentativi e conosciuti.

^{EN} Tasting of our "Riserva" Notte a San Martino, comparing it with 3 old vintage. This will permit you to live a unique experience inside the tradition of Famiglia Olivini enclosed in one of our more representative wine.

^{DE} Verkostung unseres Riserva Benaco Bresciano Merlot Notte a San Martino und zwei geschichtsträchtiger Jahrgänge - eine Entdeckungsreise, auf der Sie die einzigartige Tradition der Famiglia Olivini sowie einen ihrer erlesensten und renommiertesten Weine aus erster Hand erleben.

TOURS

FAMIGLIA OLIVINI

Tour della Conoscenza (min 4 pers – max 40 pers) 1.30 h

Tour della nostra Cantina nell'area produttiva che si concluderà nella nostra sala degustazione con l'assaggio di 3 nostri vini: Lugana Doc, Lugana Doc Demesse Vecchie, Il Guardiano.

^{EN} Tour of our winery starting from the production area ending with a tasting of 3 wines representative of this land: Lugana Doc, Lugana Doc Demesse Vecchie, Il Guardiano.

^{DE} Besichtigungstour durch den Produktionsbereich unseres Weinkellers, im Anschluss in unserem Verkostungsraum Verkostung von 3 Weinen aus unserer Produktion: Lugana Doc, Lugana Doc Demesse Vecchie, Il Guardiano.

Tour Metodo Classico (min 4 pers – max 40 pers) 1.30 h

Tour della nostra Cantina con percorso conoscitivo nella Cave di spumantizzazione per concludere con l'assaggio dei nostri spumanti: Lugana Doc Brut Metodo Classico, Diciannove Marzo Lugana Doc Pas Dosè, Riviera del Garda Classico Doc Rosé Spumante.

^{EN} Tour of our winery with a route inside the sparkling wines area that will end with a tasting of our 3 Spumante: Lugana Doc Brut Metodo Classico, Diciannove Marzo Lugana Doc Pas Dosè, Riviera del Garda Classico Doc Rosé Spumante.

^{DE} Besichtigungstour durch unseren Weinkeller mit Führung durch unseren Schaumweinkeller und abschließender Verkostung unserer Schaumweine: Lugana Doc Brut Metodo Classico, Diciannove Marzo Lugana Doc Pas Dosè, Riviera del Garda Classico Doc Rosé Spumante

Tour Lugana Doc (min 4 pers – max 40 pers) 1.30 h

Tour della nostra Cantina con degustazione delle nostre 4 referenze di Lugana Doc nelle versioni fermo e spumante. Una dimostrazione della versatilità di questo vitigno che si presta ottimamente alla normale vinificazione, ma anche alla spumantizzazione con il Metodo Classico. Lugana Doc, Demesse Vecchie Lugana doc, Lugana doc Brut, Diciannove Marzo Lugana Doc Pas Dosè.

^{EN} Tour of our Winery that will end with a tasting of our 4 Lugana Doc in different versions, still and sparkling. A demonstration of versatility of this variety that lends itself well to different processes of production. Lugana Doc, Demesse Vecchie Lugana doc, Lugana doc Brut, Diciannove Marzo Lugana Doc Pas Dosè.

^{DE} Besichtigungstour durch unseren Weinkeller mit Verkostung von 4 Lugana DOC-Weinen aus unserer Produktion, sowohl in stiller als auch in Schaumweinversion. Ein Erlebnis, das Ihnen die Vielseitigkeit dieser Rebsorte vor Augen führt, die sich ausgezeichnet zur normalen Weinbereitung eignet und zugleich auch hervorragend zur Schaumweinbereitung. Lugana Doc, Demesse Vecchie Lugana doc, Lugana doc Brut, Diciannove Marzo Lugana Doc Pas Dosè.



Tour in Rosso “Notte a San Martino” (min 4 pers – max 40 pers) 1.30 h

Tour della nostra Cantina, visita alla Barricaia dove viene affinato in Botte il nostro Merlot e assaggio dei nostri due vini rossi: Il Guardiano e la nostra Riserva Notte a San Martino.

^{EN} Tour of our Winery and Barrels Caveau where is aged our Merlot that will end with a tasting of our 2 red wines. Il Guardiano and our Riserva Notte a San Martino.

^{DE} Besichtigungstour durch unseren Weinkeller mit Führung durch unseren Barriquekeller, in dem unser Merlot im Fass ausgebaut wird. Im Anschluss Verkostung von zwei Rotweinen unserer Produktion: Il Guardiano und unseren Riserva Notte a San Martino.

Tour Famiglia Olivini (min 4 pers – max 40 pers) 1.30 h

Tour completo della nostra Cantina, breve passeggiata in vigna con visita al nostro vigneto Cru, visita della Cave di Spumantizzazione e della nostra Barricaia che si concluderà nella nostra sala degustazione con l'assaggio di tutte le nostre referenze.

^{EN} Tour of our Winery, walk in our "Cru Vineyard", Sparkling production and Barrels Caveau that will end with a tasting of all the wines of Famiglia Olivini.

^{DE} Besichtigungstour durch unseren ganzen Weinkeller, kurzer Spaziergang im Weingarten mit Besichtigung unseres Cru-Weinbergs, Führung durch unseren Schaumweinkeller und unseren Barriquekeller, im Anschluss Verkostung aller unserer Weine im Verkostungsraum.





Proprietà: Famiglia Olivini

Responsabile della produzione: Enologo Antonio Crescini

Posizione Aziendale: Nell'immediato entroterra di Sirmione a Sud del Lago di Garda

Terreno: Estremamente Argilloso (57% di argilla) e Calcareo

Ettari Vitati di Proprietà: 26 ettari

Percentuale uve e vini acquistati: Solo uve di proprietà

Forma di allevamento: Cordone Speronato - Guyot Semplice

Età media dei vigneti: 25 anni

Vendita diretta: Prevista

Visite dell'Azienda: Possibili, con preavviso.

Come raggiungerci: Autostrada A4, uscita casello di Sirmione. Proseguire a destra in direzione Desenzano del Garda, alla prima rotonda girare a destra e proseguire per Km due. Tangenziale Brescia-Verona, uscita di Lugana – San Martino della Battaglia, tenere la destra e proseguire per 500 mt

EN Property: The Olivini Family / Production manager: Oenologist Antonio Crescini / Company location: In the hinterland of Sirmione, south of Lake Garda / Soil: Extremely clayey (57% of clay) and calcareous / Owned vineyard hectares: 26 hectares / Percentage of grapes and wines purchased: Only owned grapes / Cultivation method: Spurred cordon - Simple Guyot / Average age of vineyards: 25 years / Direct sale: Foreseen / Visits at the Premises: Possible, with notice. / How to reach us: Highway A4, Sirmione exit. Keep right, towards Desenzano del Garda, turn right at the first roundabout and continue for 2 km. Ring road Brescia-Verona, Lugana exit – San Martino della Battaglia, keep right and continue for 500 metres

DE Besitz: Famiglia Olivini / Produktionsleiter: Antonio Crescini, Önologe / Lage des Unternehmens: Im unmittelbaren Hinterland von Sirmione, südlich des Gardasees / Boden: Kalk-Lehmboden mit extrem hohem Lehmenteil (57%) / Mit Weinbergen bebaute Hektar des Grundbesitzes: 26 Hektar / Prozentsatz der dazugekauften Trauben und Weine: ausschließlich eigene Trauben / Rebenerziehung: Cordon-Erziehung, einfache Guyot-Erziehung / Durchschnittliches Alter der Weinberge: 25 Jahre / Direktverkauf: Ja / Besichtigungen des Unternehmens: Auf Anfrage möglich. / Anfahrt: Autobahn A4, Ausfahrt Sirmione. Rechts in Richtung Desenzano del Garda weiterfahren, im ersten Kreisverkehr rechts abbiegen und zwei km geradeaus weiterfahren. Umgehungsstraße Brescia-Verona, Ausfahrt Lugana - San Martino della Battaglia, rechte Seite beibehalten und 500 m weiterfahren.

Soc. Agricola Olivini s.s.

Loc. Demesse Vecchie, 2

25015 Desenzano d/G

Phone +39 030 99.10.268

Fax +39 030 91.08.961

Mail to: info@famigliaolivini.com

Visit our website: www.famigliaolivini.com