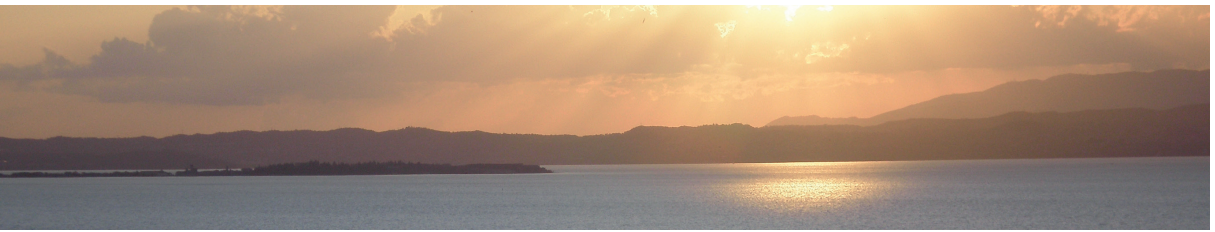
L'emozione del lago!

I vini delle Ginestre hanno la poesia e la sorpresa del loro paesaggio... gustate Vignalin, Ca' Roina e Mondragon, come aperitivo e per accompagnare i piatti più delicati e il pesce e sposate Lacisium e Gemelli e Rugra con i piatti di carne e i formaggi. Senso è un vino da dessert e da meditazione.
L'Olio Extra Vergine di Oliva condisce di passione ogni cibo e infine la Grappa, ottenuta dalle vinacce del nostro Bardolino, vi invita alla conversazione!

The Emotions of the Lake!

The wines at "Le Ginestre" possess poetry and are as surprising as the countryside... enjoy tasting Vignalin, Ca' Roina and Mondragon, as an aperitif and to accompany the most delicate dishes, and the fish, and wed Lacisium, Gemelli and Rugra with meat dishes and cheeses. Senso is a dessert or 'meditation' wine. Extra Virgin Olive Oil dresses any food with passion and, finally, the Grappa, obtained from the marc of our Bardolino, will invite you to conversation!



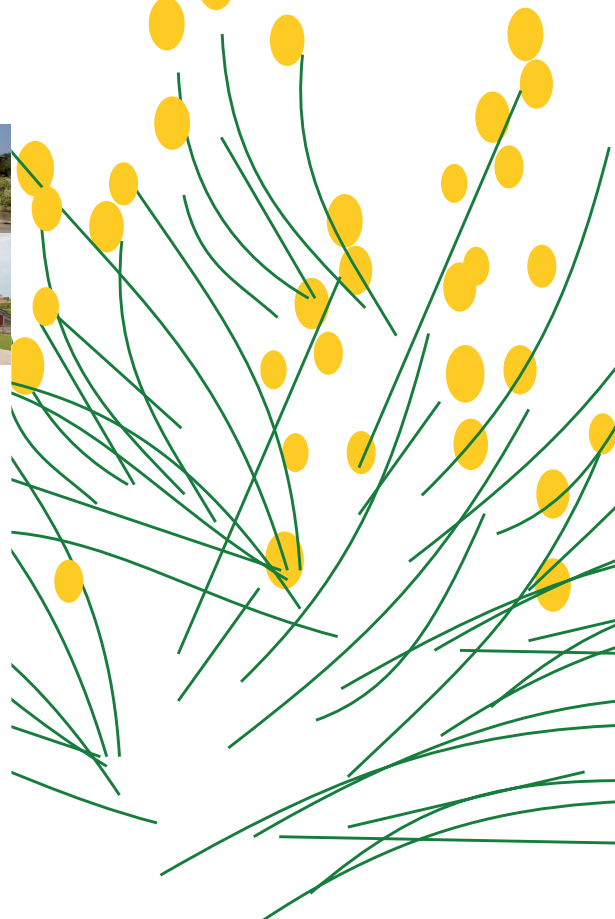
Le Ginestre
Wine Shop
I-37017 Lazise sul Garda, Verona
Località Casa Roina
Tel. 0039 045 7580428, info@leginestrevinidelgarda.it
www.leginestrevinidelgarda.it

Acquistate i nostri vini,
l'olio e la grappa,
direttamente in Cantina...
vi aspettiamo
per una degustazione!

Purchase our wines,
oil and grappa
directly at the Winery...
We look forward to having you
as a guest to taste our wines!

Le Ginestre

LAZISE SUL GARDA



Vini e Olio del Lago di Garda
Lake Garda's Wines and Oil

Un paesaggio generoso nel cuore del Bardolino Classico tra vigneti e olivi

Dire che le terre della sponda orientale del Lago di Garda sono speciali non è esagerato.
Qui, passeggiando nei campi, tra vigne e olivi, si apprezza un paesaggio mozzafiato con lo sfondo del lago che ispira quiete.
Terre da sempre coltivate a vigna e olivi, le colline moreniche del Garda godono i benefici di un clima mite. Il terreno ciottoloso conferisce al Bardolino, vino famoso in tutto il mondo, quel sapore asprigno che lo rende unico e all'Olio del Garda quel profumo intenso e inconfondibile.

Vi accogliamo in un posto tranquillo...

L'Azienda Agricola Le Ginestre è situata a 20 km da Verona e a 2 Km da Lazise, entrambi luoghi dalla storia antica.
Alle Ginestre si può pernottare in piccoli alloggi molto confortevoli. Se desiderate il silenzio qui lo trovate: oltre alle passeggiate c'è anche un laghetto per la pesca sportiva.

Tra tradizione e nuovi progetti

La nostra è una storia di famiglia: testimonia che l'esperienza sviluppa nuovi progetti e prosegue le tradizoni con la passione che ci insegna chi ci precede... E la passione per la terra è una di quelle alle quali difficilmente si rinuncia, a maggior ragione se il luogo degli affetti è una terra generosa e romantica come questa.

Gli olivi
600 olivi vecchi, bellissimi, di varietà tipiche del Garda (Leccino, Grignano, Pendolino e Casaliva) producono un olio molto particolare, fruttato, leggero, con una bassa acidità, prelibato crudo su verdure, pesci e carni.

I vigneti
Coltiviamo circa 20 ettari di vigneti nelle tenute di Ca' Roina e di Mondragon, a due passi dal paese di Lazise, nel cuore del Bardolino Classico DOC.
Le varietà di uve, prevalentemente rosse, sono autoctone: Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara. Poi ci sono i vigneti di Merlot e Cabernet e di uve bianche Garganega, Cortese, Castelli romani e Trebbiano. Sono vigneti nuovi a pergola e a gujot, ben esposti e con una stupenda vista del lago.

La cantina
La Cantina di vinificazione è a Ca'Roina.
Realizzata con impianti moderni per la lavorazione accurata delle uve e l'affinamento dei vini nuovi in acciaio inox e in grandi botti di rovere.
In cantina è possibile acquistare i nostri vini sfusi e in bottiglia.

A generous countryside in the heart of the Bardolino Classico area, among vineyards and olive groves

To say that the land on the eastern shore of Lake Garda is special is no exaggeration.
This is a place where you can enjoy breathtaking landscapes, strolling through the fields, among vineyards and olive groves, with the backdrop of the lake, which inspires a sense of peace and quiet. The land has always been cultivated with vineyards and olive groves; the morainic hills of Lake Garda enjoy the benefits of a mild climate. The gravelly soil gives that bitter taste to the world famous Bardolino wine, making it unique, and the intense, unmistakeable aroma to Lake Garda Olive Oil.

We welcome you to a peaceful location...

The "Le Ginestre" farm is situated 20 km from Verona and 2 km from Lazise, both of which are places that have centuries of history. At the "Le Ginestre" farm you can stay in small and extremely comfortable accommodations. If you are looking for silence you have found the right place: in addition to walking, there is also a small lake for sports fishing.from the walks you can fish at the artificial lakes.

Between tradition and new projects

Our story is our family history: which is testimony to the fact that experience develops new projects and continues traditions with the passion we have learned from our predecessors... and the passion for the land is one of the passions that it is difficult to give up - and even more so if the place where your affections are rooted is such a generous and romantic land as this.

The Olive Groves
Six hundred extremely beautiful, ancient olive trees, of the typical Garda varieties (Leccino, Grignano, Pendolino and Casaliva) produce an extremely particular, fruity and light oil, with low acidity, which is delicious raw, to dress vegetables, fish and meats.

The Vineyards
We cultivate about 20 hectares of vineyards in the estates of Ca' Roina and Mondragon, just a short distance from the city of Lazise, in the heart of the Bardolino Classico DOC wine district. The varieties of grapes, mostlly red, are native: Corvina, Corvinone, Rondinella and Molinara.
Then there are the vineyards where we grow Merlot and Cabernet and white Garganega, Cortese, Castelli Romani and Trebbiano grapes.
These are new vineyards that use the pergola and Guyot training methods, which have good exposure and a stupendous view of the lake.

The Winery
The Winery, where the grapes are vinified, is in Ca' Roina. It has been built with modern equipment for proper processing of the grapes and refinement of the new wines in stainless steel and in large durmast oak casks. You can purchase our wines by the glass or bottle at the winery.