**Tenuta Garusola**

La Tenuta Garusola, parte della Coop. Giulio Bellini, è costituita da 368 ettari di cui 110 a vigneto, 70 adibiti a cave di sabbia, in parte attive per l’estrazione di sabbia e in parte in ripristino ambientale. La restante superficie è interamente destinata a colture biologiche. In questo ambiente così particolare si sviluppano i **vitigni autoctoni**, dalle caratteristiche uniche: i **vini delle sabbie**, che portano in tavola il sapore inconfondibile della terra da cui provengono.

La Tenuta Garusola è uno del siti produttivi di maggior rilievo della zona del**Bosco Eliceo**. I suoi primi vigneti furono impiantati nel 1961 e sui 110 ettari adibiti a vigna si coltivano principalmente i vitigni tipici **D.O.C.** e vitigni **I.G.T**.

Presso la Tenuta Garusola è presente, per chi vuol trascorrere le vacanze immerso nella natura a contatto con il mondo della vite e del vino, un caratteristico e accogliente **bed&breakfast**.

I vini D.O.C. della Tenuta Garusola sono il **Bianco del Bosco**, ottenuto da uve Trebbiano, il **Sauvignon**, il **Merlot** e il **Fortana**, nelle due versioni frizzante secco e dolce, aventi tutti nella denominazione la dicitura “del Bosco”.

I vini I.G.T.. della Tenuta Garusola sono: **Olmo Bianco**, ottenuto da un assemblaggio di uve Trebbiano e Montuni, **Le Cave**, ricavato da uve Sauvignon, **Bianco Garusola**, prodotto da un mix di uve Trebbiano e Malvasia, **Olmo Rosso**, di uva Merlot, **Rosso Garusola**, ottenuto da uve Fortana, e due frizzanti: **Cavaliere delle Sabbie**, ricavato da uve Pignoletto, e **Primaro**, un bianco frizzante costituito da un insieme di uve Montuni, Sauvignon e Malvasia.

Gli spumanti della Tenuta Garusola, ottenuti dalle uve dei vitigni, selezionate e raccolte a mano, e vinificati seguendo il metodo Charmat, sono: **Dama delle Sabbie**, vino spumante brut prodotto da una sapiente unione di uve aromatiche dei vigneti della Tenuta, e **Rosa delle Sabbie**, vino spumante rosato ottenuto da uve Fortana.