



LE MORETTE
AZIENDA AGRICOLA VALERIO ZENATO

L'AZIENDA

L'Azienda "Le Morette" è situata sulla sponda meridionale del Lago di Garda, nella sottile fascia di terra che porta al laghetto del Frassino, oggi importante Sito Naturalistico Europeo.

La vite, come l'olivo, trova proprio in questo particolare angolo di territorio il microclima ideale per la sua massima espressione in termini di qualità.

Il nome trae origine dalle morette che rappresentano da sempre la specie volatile numericamente dominante proprio in quest'area. Nel corso di un'analisi storica sulle origini del vino, è emerso il nome de "Le Morette" come animale considerato sacro dalla grande civiltà degli Etruschi, i primi grandi studiosi della coltivazione della vite, degli innesti e delle tecniche di vinificazione e conoscitori delle caratteristiche proprie dei vitigni stessi. È da questa premessa che nasce la produzione dei vini e dei prodotti dell'Azienda, come garanzia di qualità e profondo legame affettivo, storico e culturale con il territorio.



NOME Le Morette - Azienda Agricola Valerio Zenato

ANNO DI FONDAZIONE 1955

SEDE Viale Indipendenza - San Benedetto di Lugana

37019 Peschiera del Garda - Verona

PAESE Italia

CONTATTI

Tel.: +39 045 755 2724 - Fax: +39 045 640 9764

www.lemorette.it - info@lemorette.it

GPS 45°26'39.4"N 10°39'24.3"E





LA FILOSOFIA

La filosofia aziendale si fonda sul solido legame con il territorio, il cui equilibrio è garantito in particolare dall'impiego di sostanze di origine naturale. Ogni fase, dalla lavorazione della vigna, fino alla raccolta e vinificazione, è curata con attenzione dalla famiglia, a garanzia di una produzione di carattere e personalità. L'azienda è stata fondata da Gino Zenato oltre 60 anni fa, fedele interprete della terra di Lugana e dell'enologia veronese del tempo.

Oggi, Fabio e Paolo, la terza generazione di viticoltori, affiancano Valerio, che si occupa principalmente dell'attività vivaistica e della cura del vigneto: "Guidiamo l'Azienda e continuiamo la tradizione familiare con la stessa passione ed entusiasmo del nonno". La nuova cantina, inaugurata nell'Ottobre 2013, è il simbolo del loro impegno e dedizione: un edificio che racchiude in sé tradizione ed innovazione, realizzato seguendo i criteri dell'ecosostenibilità con l'aiuto di strumenti e tecnologie all'avanguardia.







LUGANA MANDOLARA

Questo vino è prodotto mediante la selezione dei vitigni e delle uve della tipologia *Turbiana*, che consentono di ottenere un vino di elevata qualità. Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, presenta note di fiori bianchi che dopo un breve periodo d'affinamento in bottiglia divengono fruttate. Ha sapore fresco, armonico e particolarmente delicato, con un tipico sentore di mandorla, caratteristico del vitigno, supportato dalla naturale sapidità. Si accompagna bene con piatti a base di pesce, con carni bianche e antipasti di sapore delicato.



10-12° C



12,50% Vol.



ml. 375, 750, 1500, 3000



LUGANA BENEDICTUS

Il Lugana Benedictus è ottenuto da una particolare selezione delle uve, scelte tra le più mature, che seguono una spremitura soffice e un'accurata vinificazione, termo-controllata, atte a garantire al prodotto grande personalità. Si presenta di colore giallo paglierino con accennate sfumature dorate che raggiungono toni più intensi con l'affinamento in bottiglia. Delicato e gradevole all'olfatto, con note di frutta esotica, sentori di fiori d'acacia ed accennate sensazioni di spezie. È particolarmente indicato con il pesce sia di lago sia di mare, con i risotti, ma anche con piatti più ricchi di sapore.



12-13° C



13,00% Vol.

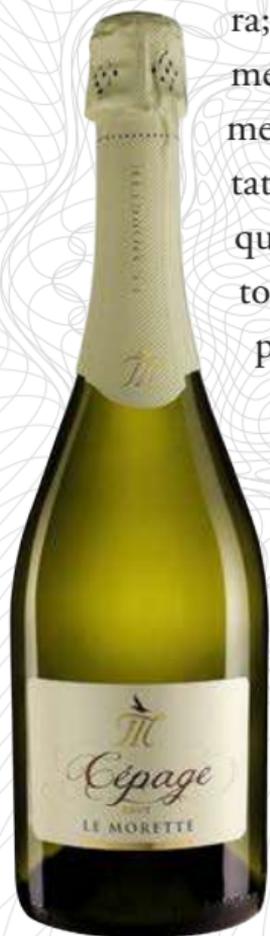


ml. 750, 1500, 3000



CÉPAGE SPUMANTE BRUT

Cépage è la nostra personale interpretazione dello spumante Brut. Le uve sono raccolte a mano all'inizio di Settembre. La prima fermentazione avviene con lieviti selezionati a bassa temperatura; la fermentazione secondaria dura 5 mesi in serbatoi di acciaio, secondo il metodo dello "Charmat lungo". Il risultato è un vino che raggiunge un bouquet unico di grande eleganza, con sentori di lievito e ricordi di crosta di pane. Ha un sapore asciutto e ricco, caratterizzato da un gradevole profumo e da una lunga persistenza gusto-olfattiva. È il compagno ideale per ogni momento del pasto.



6-8° C

12,50% Vol.

ml. 750, 1500

SERAIBIANCO

Questo vino rappresenta una particolare cuvée di uve bianche selezionate quali Trebbiano, Pinot Bianco e Chardonnay, che esprime armonia tra intensità aromatica e piacevolezza al gusto. Di colore giallo chiaro, brillante, con accennati riflessi verdi, si caratterizza per i profumi floreali e fruttati, che ricordano la mela, la pera e l'albicocca, con sottili note d'uva spina. Al gusto si conferma l'aromaticità unita ad una grande ricchezza ed eleganza, con acidità fresca e vivace. Ideale come aperitivo, ben si accompagna con antipasti leggeri e con il pesce.



12-13° C



12,00% Vol.



ml. 750



LUGANA DOC RISERVA

Il Lugana Riserva è la denominazione che più di altre esprime l'impegno umano della nostra famiglia per il vitigno Turbiana: cura, selezione, attenzione e passione che abbracciano una storia di tre generazioni per un vitigno, la Turbiana, che la nostra famiglia ha studiato e su cui ha fondato il proprio lavoro.

Questa Riserva, vera espressione del connubio tra vitigno e terroir, nasce negli storici vigneti di famiglia con la più elevata concentrazione di argilla.

Per esaltarne il potenziale studiamo e selezioniamo il vitigno autoctono Turbiana, riproducendolo mediante l'innesto da viti madri centenarie. Il Lugana Doc Riserva, "edizione limitata" con bottiglie numerate, conferma il carattere di queste uve coltivate nella nostra zona dai tempi più antichi. Un vero ritorno alle origini, che risalgono ad oltre 2000 anni fa, quando autori come Catullo, Plinio e Virgilio lo decantavano nei loro carmi come vino regale.



Le uve della varietà Turbiana vengono raccolte a mano, nella seconda decade di Ottobre. All'accurata vinificazione in serbatoi di acciaio, dopo breve macerazione, seguono una lenta fermentazione a temperatura controllata ed un lungo periodo di affinamento "sur lie", almeno 12 mesi, che conferiscono a questo vino carattere e complessità. La Riserva che ne deriva è un vino armonico, elegante, dotato di grande longevità, con toni cromatici più accesi e profumi più fini ed evoluti. Vino di sapore intenso, ricco, di grande personalità, caratterizzato da autentica mineralità che confermano la più nobile espressione del vitigno Turbiana.



12-14° C



13,50% Vol.



ml. 750







BARDOLINO CLASSICO CHIARETTO

Il Chiaretto è prodotto con le uve Corvina 55%, Rondinella 35%, Molinara 10%, raccolte nella zona storica del Bardolino e per questo il vino riporta la dicitura “Classico” in etichetta. La macerazione a contatto con le bucce dura un giorno. Il vino si presenta di colore rosa brillante, con grande armonia di profumi, inizialmente floreali, successivamente dominati da morbidi sentori di frutta. Al gusto è delicato, con spiccate note fruttate, dotato di grande freschezza. Il finale è asciutto e di buona persistenza, caratteri che confermano la sua personalità. È un vino per ogni occasione.



13-14° C



12,00% Vol.



ml. 750



BARDOLINO CLASSICO

Ottenuto dall'uvaggio Corvina 65%, Rondinella 30%, Molinara 5%, raccolte nella zona storica del Bardolino. La vinificazione avviene in serbatoi d'acciaio, con macerazione di otto giorni a contatto con le bucce.

Vino di colore rosso rubino tendente a volte al cerasuolo.

Presenta piacevoli note fruttate, dotato di giovanile fragranza. Gusto asciutto, sapido, di ottimo equilibrio con delicate note speziate di pepe, è dotato di buona persistenza. È un vino "a tutto pasto" che predilige le carni bianche saporite e carni rosse.



16° C



12,50% Vol.



ml. 375, 750, 3000



SERAIROSSO

Questo elegante vino è ottenuto da un'accurata vinificazione delle uve Cabernet Sauvignon, Corvina e Merlot. Presenta colore rosso rubino intenso, con sfumature purpuree violacee. È caratterizzato da profumi fruttati che ricordano la ciliegia, la prugna e i piccoli frutti. Al palato risulta equilibrato, mediamente corposo, fresco e morbido, dotato di avvolgente struttura. Ben si accompagna a primi piatti e risotti, ottimo sui secondi a base di carne e formaggi di media stagionatura.



16-18° C

13,00% Vol.

ml. 750, 1500, 3000

PERSEO

Perseo è il frutto di un'idea maturata nel tempo, con l'obiettivo di ottenere un vino di grande spessore che ricordi i momenti salienti che ne hanno caratterizzata la produzione. È ottenuto da uve Merlot e Cabernet Sauvignon, che, dopo un leggero appassimento, sono affinate in tonneau di rovere francese e in parte in botti di rovere di Slavonia. Presenta colore rosso rubino intenso, di gran lucentezza, profumi fruttati, contornati da note di spezie. Ideale in abbinamento con le carni rosse e i formaggi stagionati.



16-18° C



14,50% Vol.



ml. 750, 1500, 3000





GRAPPA DI LUGANA

Le nostre grappe sono ottenute mediante l'antico metodo di distillazione a vapore, in piccole caldaie, delle migliori vinacce di Turbiana. La Grappa di Lugana si caratterizza per la finezza e intensità aromatica, accompagnate da una grande morbidezza. La Grappa di Lugana "Benedictus" è un distillato certamente più complesso e strutturato che, dopo un periodo evolutivo di due anni, si presenta di colore ambrato, aroma ampio, con note di frutta matura e di tostatura derivanti dal legno ed un sapore più morbido ed avvolgente.



42,00% Vol.



ml. 500



PASSITO BIANCO ACCORDO

L'Accordo è un vino passito ottenuto da uve Turbiana che, dopo accurata selezione tra le viti storiche dell'azienda, sono state poste in piccole cassette per un breve periodo di appassimento. La pigiatura, eseguita nel mese di dicembre, permette di ottenere un nettare caratterizzato da un colore giallo dorato, da profumi che ricordano i fiori gialli, la frutta sciroppata e candita, con note di agrumi. Il sapore risulta morbido con sensazioni avvolgenti e importante struttura, con ricca presenza di estratto. Accompagna formaggi erborinati e dolci a base di pasta frolla, pasticceria senza creme.



12° C



13,50% Vol.



ml. 375



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

L'olio extravergine di oliva arricchisce la produzione aziendale de "Le Morette". Presenta note fruttate di lieve o media intensità che ricordano l'erba fresca e il carciofo, che si fondono in un gusto delicato con accennate note piccanti riconoscibili al palato, cui si affianca un retrogusto tipico di mandorla. Di colore verde intenso, si distingue per la sua elevata digeribilità, che lo fa suggerire per la dieta dei neonati.

L'olio gardesano si adatta a tutto tondo ai più svariati impieghi e soddisfa ampiamente ogni esigenza gustativa.



 < 0,3%

 ml. 500, 750, 3000



Riva del Garda

Salo

Garda

Lago
di Garda

Bardolino

TRENTO

Lazise

Sirmione

Desenzano

Peschiera

Lonato

◀ MILANO

VERONA

VENEZIA ▶



www.lemorette.it



Villafranca

