



## Le Morette inaugura la nuova cantina

(m.s.) Il nonno, Gino Zenato, 60 anni fa portava in Vespa ai clienti le viti di Turbiana, al centro della sua attività vivaistica. Oggi, a promuovere e a condurre l'attività vitivinicola nella nuova sede Le Morette a San Benedetto di Lugana (Verona) è la terza generazione, rappresentata da Fabio e Paolo, con il padre Valerio. Un "castello", con tanto di torrette, al centro di un vigneto di 10 ettari, inaugurato il 7 ottobre in un bagno di folla. La cantina, felicemente salutata dal sindaco di Verona Flavio Tosi e benedetta da monsignor Giuseppe Zenti, vescovo della città, è frutto di un ingente investimento. È stata realizzata in materiali di tradizione e nuova tecnologia, per garantire il massimo risparmio energetico. Con quali prospettive? «*Rendere questa nuova sede un punto di riferimento per il turismo enologico*» ha detto Fabio Zenato a conclusione della prima verticale di Lugana, dal più "antico" del 2004.



Le Morette produce circa 250.000 bottiglie. Sono 30 gli ettari, su terreni ad elevato tenore di argilla, divisi in tre tenute: due a San Benedetto di Lugana e una in prossimità di Palazzo di Sirmione. La produzione si concentra sul Lugana Doc (nelle espressioni Mandolara, nella selezione Benedictus e nel Brut), ma comprende anche Bardolino Doc e due rossi, tra cui la cuvée Perseo. La passione per il Lugana è così fervida da aver motivato l'azienda a coltivare campioni e a effettuare microvinificazioni per supportare lo studio della facoltà di Agraria di Milano, volto a individuare il biotipo Turbiana. Le

Morette collabora inoltre con la Provincia di Verona a un progetto sulla selezione clonale e sulla caratterizzazione delle varietà vinicole veronesi ● **Nella foto:** Valerio Zenato tra i figli Fabio e Paolo