

Le Morette - Valerio Zenato

FRAZ. SAN BENEDETTO DI LUGANA
V.LE INDIPENDENZA, 19D
37019 PESCHIERA DEL GARDA [VR]
TEL. +39 0457552724
www.lemorette.it

DIREKTVERKAUF
BESUCH NACH VORANMELDUNG
JAHRESPRODUKTION 350.000 Flaschen
REBFLÄCHE 32 Hektar
NACHHALTIGES UNTERNEHMEN

Der Betrieb der Familie Zenato liegt im Herzen der Lugana, nahe des kleinen Sees Frassino, der mit seinen lehmigen Ufern deutlich die Bedingungen aufzeigt, die dieser Rebe die interessantesten Ergebnisse ermöglichen. Ein Teil des Bodens ist einer seit vielen Jahren erfolgreichen Pflanzenzucht vorbehalten; der Großteil der Weinberge aber dient der Traubenproduktion, die Paolo und Fabio zu einem zuverlässigen Sortiment verarbeiten, das dem Terroir und seiner Tradition fest verbunden bleibt. Der Lugana Riserva ist der Spitzenwein dieser Typologie im Hause Zenato. Sortenrein gekellert aus der Turbiana, die in den Weinbergen auf lehmhaltigen Böden heranreift; vinifiziert durch Spontangärung, mindestens zwei Jahre Reifezeit im Keller, in Stahlbehältern und in Glas, nur ein kleiner Teil in Barriques. Tiefgründige, mehrschichtige Aromen mit reifer, gelber Frucht, durchzogen von Kamille und einem Hauch Zündstein, energisch und saftig am Gaumen.

○ Accordo Passito Bianco '12	▼▼ 4
● Bardolino Cl. '15	▼▼ 2*
○ Lugana Mandolara '15	▼▼ 3
○ Lugana Ris. '12	▼▼ 5
● Perseo '12	▼▼ 5
○ Bardolino Chiaretto Cl. '15	▼ 2
● Serai '14	▼ 2
○ Lugana Benedictus '14	▼▼ 3
○ Lugana Benedictus '11	▼▼ 3
○ Lugana Benedictus '07	▼▼ 3
○ Lugana Mandolara '14	▼▼ 2*
○ Lugana Mandolara '13	▼▼ 2*
○ Lugana Ris. '11	▼▼ 3
○ Lugana Vigna La Mandolara '08	▼▼ 2*

Le Morette - Valerio Zenato

FRAZ. SAN BENEDETTO DI LUGANA
V.LE INDIPENDENZA, 19D
37019 PESCHIERA DEL GARDA [VR]
TEL. +39 0457552724
www.lemorette.it

CELLAR SALES
PRE-BOOKED VISITS
ANNUAL PRODUCTION 350,000 bottles
HECTARES UNDER VINE 32.00
SUSTAINABLE WINERY

This family-run operation lies in the heart of the Lugana zone, very close to the tiny Frassino lake, whose clayey banks typify the conditions in which this variety gives impressive results. Some of the property supports a long-established and highly respected nursery business, but most of the vineyards are dedicated to grapes that Paolo and Fabio Zenato transform into a portfolio of solid, reliable wines reflecting this zone and its traditions. Zenato's Lugana Riserva, made solely of turbiana, is their finest expression of that wine category. The vineyards, grafted onto vines more than a century old, are in clay-rich soil; the wine spontaneously ferments, then matures two years, in both steel and glass, with only a small part on barrels. It shows off profound, multi-layered aromas, with camomile and gunflint coursing through ripe yellow peach, melon, and apricot, followed by an energy-infused, juicy palate.

○ Accordo Passito Bianco '12	▼▼ 4
● Bardolino Cl. '15	▼▼ 2*
○ Lugana Mandolara '15	▼▼ 3
○ Lugana Ris. '12	▼▼ 5
● Perseo '12	▼▼ 5
○ Bardolino Chiaretto Cl. '15	▼ 2
● Serai '14	▼ 2
○ Lugana Benedictus '14	▼▼ 3
○ Lugana Benedictus '11	▼▼ 3
○ Lugana Benedictus '07	▼▼ 3
○ Lugana Mandolara '14	▼▼ 2*
○ Lugana Mandolara '13	▼▼ 2*
○ Lugana Ris. '11	▼▼ 3
○ Lugana Vigna La Mandolara '08	▼▼ 2*

Le Morette - Valerio Zenato

FRAZ. SAN BENEDETTO DI LUGANA
V.LE INDIPENDENZA, 19D
37019 PESCHIERA DEL GARDA [VR]
TEL. 0457552724
www.lemorette.it

VENDITA DIRETTA
VISITA SU PRENOTAZIONE
PRODUZIONE ANNUA 350.000 bottiglie
ETTARI VITATI 32,00
AZIENDA SOSTENIBILE

L'azienda della famiglia Zenato si trova nel cuore della Lugana, a due passi dal laghetto del Frassino che, con le sue sponde argillose, evidenzia perfettamente la condizione in cui questo vitigno dà i risultati più interessanti. Una parte della proprietà è dedicata all'attività vivaistica, iniziata molti anni fa e ancora molto apprezzata, mentre la maggior parte dei vigneti è dedicata alla produzione di uva, che Paolo e Fabio traducono in una gamma affidabile e saldamente legata al territorio e alle sue tradizioni. Il Lugana Riserva rappresenta la massima espressione della tipologia in casa Zenato. Frutto di sola turbiana proveniente da vigneti piantati su terreni a forte presenza di argilla, innestati su materiale con più di un secolo di vita, fermenta spontaneamente in cantina dove affina almeno due anni fra acciaio e vetro, e solo una piccola parte del vino sosta in barrique. Profumi profondi e stratificati, dove il frutto giallo maturo si lascia attraversare dalla camomilla e la pietra focaia, per un sorso energico e di succosa bevibilità.

○ Accordo Passito Bianco '12	▼▼ 4
● Bardolino Cl. '15	▼▼ 2*
○ Lugana Mandolara '15	▼▼ 3
○ Lugana Ris. '12	▼▼ 5
● Perseo '12	▼▼ 5
○ Bardolino Chiaretto Cl. '15	▼ 2
● Serai '14	▼ 2
○ Lugana Benedictus '14	▼▼ 3
○ Lugana Benedictus '11	▼▼ 3
○ Lugana Benedictus '07	▼▼ 3
○ Lugana Mandolara '14	▼▼ 2*
○ Lugana Mandolara '13	▼▼ 2*
○ Lugana Ris. '11	▼▼ 3
○ Lugana Vigna La Mandolara '08	▼▼ 2*