

# LE MORETTE

ITALIË | VENETO

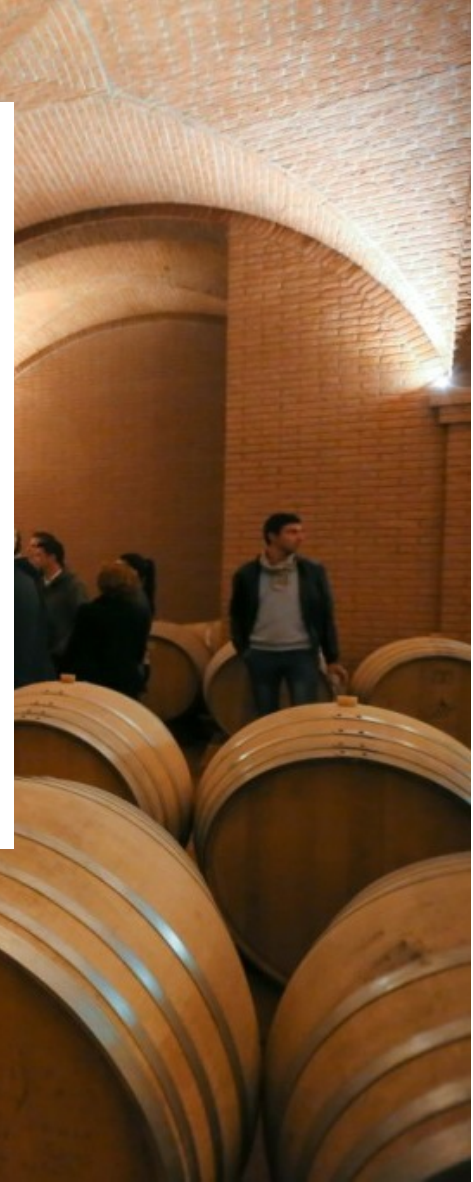


## HET WIJNHUIS | LE MORETTE

De wijngaarden van Le Morette zijn gelegen in San Benedetto di Lugana op een smalle strook tussen het Gardameer en het Frassinomeer. De nabijheid van deze watermassa's zorgt voor een uniek microklimaat, ideaal voor de productie van kwaliteitswijn. Le Morette is zestig jaar geleden opgericht door Gino Zenato, waarna zijn zoon Valerio het bedrijf in de jaren tachtig overnam. Fabio en Paolo, de derde generatie van wijnmakers, ondersteunen Valerio in de wijnkelder en zetten zo de rijke familietraditie voort met dezelfde passie als hun grootvader.

## STREEK | VENETO

Veneto is kwalitatief en kwantitatief één van de belangrijkste wijnregio's in Italië. Het zuidelijke punt van het meer is het centrum van een aantal gerenommeerde wijngebieden, zoals Soave, Bardolino en Valpolicella. De wijnbouwregio Lugana ligt op de grens tussen Veneto en Lombardije. De naam Lugana is afgeleid van Lacus Lucanus, Latijn voor 'meer in de bossen'. Vroeger rijkten de bomen namelijk tot aan de oevers van het Garda- en Frassinomeer. De belangrijkste druif van de streek is de witte trebbiano di Lugana ofwel verdicchio, lokaal ook turbiana genoemd.



# BARDOLINO CLASSICO

## LE MORETTE 'BARDOLINO CLASSICO' 2018



<b>LAND:</b>	ITALIË
<b>APPELLATIE:</b>	BARDOLINO CLASSICO D.O.C.
<b>STREEK:</b>	VENETO
<b>WIJNSOORT:</b>	RODE WIJN
<b>HERKOMST:</b>	VENETO
<b>DRUIVENRAS:</b>	CORVINA, RONDINELLA, MOLINARA

Een van de beroemdste wijnen uit de streek rondom het Gardameer is de krachtige, alcoholrijke Amarone, gemaakt van ingedroogde corvina-, rondinella- en molinaradruiven. Dezelfde druiven staan aan de basis van deze intens zomerse Bardolino. Bardolino is het jeugdige, vrolijke broertje van de Valpolicella, dat iets meer oostelijk wordt gemaakt. Een van de paradepaardjes van Le Morette is de Bardolino Classico. Deze lichte, fruitige Bardolino is door zijn fijne structuur een zomerwijn bij uitstek.

“Het uitbundig aroma van rood fruit en de gulle, sappige structuur geven deze Bardolino een hoge mate van drinkbaarheid. De Bardolino komt licht gekoeld het best tot zijn recht en kan als een heerlijk aperitief worden ingezet. Ontkurk deze rode zomerwijn bij de lamskoteletjes van de barbecue.”

– Bert van Eyck

**SERVEER TEMPERATUUR:** 15-17° C

**OP DRONK:** VAN NU T/M 2020