



Valerio Zenato - Le Morette

Az. Agr. Vitivinicola Valerio Zenato Soc. Agr. s.s.

Viale Indipendenza sn - S. Benedetto di Lugana - 37019 Peschiera del Garda (VR) - tel. 0457552724 fax 0456409764 - info@valeriozenato.it - www.valeriozenato.it - Responsabili della produzione: Valerio Zenato (Titolare), Fabio Zenato (Resp. Commerciale) - Anno avviamento: 1960 - Vini prodotti: 9 - €: 90.000 - Ettari: 13 - Uve/vini acquistati: solo uve di proprietà - ☒: sì - ☉: sì - ☎: no

IL MIGLIOR VINO

Bardolino Classico 2008 **85**

Consistenza: 27 - Equilibrio: 28 - Integrità: 30

BARDOLINO
CLASSICO



LE MORETTE
AZ. AGR. VITIVINICOLA VALERIO ZENATO

Sensazioni: la novità ossidativa, la spinta olfattiva del suo polposo e vivacissimo frutto. Vivacissimo sta per intenso in acidità, quindi un po' stretto al palato ma all'olfatto, favolosamente effusivo. E qui si innesta il turgore, che rende una ciliegia mentosa di potenza espressiva intensamente fragrante, di tinta, profumo e sapore decisamente proattivo.

Glicerinosamente e polposamente proattivo stando alla buona ricchezza in estratti rivelata. Un rosso di nitidezza, dolcezza, integrità ossidativa residua d'autentico, originario bagliore. Enologia e viticoltura di standard assai qualificanti per rivelare cotanto fragrante lampone.

Informazioni: ☒ - ☉: 24-06-09 - ☎: B - €: 5.000 - ☉: Corvina 60%, Rondinella 30%, Molinara 10%

L'Azienda di Valerio Zenato è situata sulla sponda meridionale del Lago di Garda, nella sottile fascia di terra che porta al laghetto del Frassino. I terreni di questa zona trovano origine nell'azione di trasporto del ghiacciaio del Garda: sono caratterizzati da elevati tenori di argilla e dotati di buona salinità. Il clima è mitigato dalla vicinanza del Lago di Garda che ne limita le oscillazioni termiche durante il corso dell'anno creando così un microclima particolarmente favorevole per la coltura della vite e dell'olivo.

GLI ALTRI VINI

BARDOLINO CHIARETTO 2008 **IP: 84**

C: 27 - E: 28 - I: 29 - ☉ - €: 5.000 - ☉: Corvina 55%, Rondinella 35%, Molinara 10%

LUGANA VIGNETO MANDOLARA 2008 **IP: 82**

C: 26 - E: 28 - I: 28 - ☉ - €: 60.000 - ☉: Turbiana

LUGANA BENEDICTUS 2007 **IP: 80**

C: 28 - E: 27 - I: 25 - ☉ - €: 10.000 - ☉: Trebbiano di Lugana

Commento Conclusivo

Gran suadanza ed eccellente nitidezza enologica esecutiva nel bicchiere di Valerio Zenato - Le Morette. La Lugana Vigneto Mandolara 2008, dona polposa, levigata polpa di pera. Il Bardolino Chiaretto 2008 è sì netto all'olfatto che il suo aroma evoca l'inarrivata fragranza in suadanza dei frutti di bosco. Il Bardolino Classico 2008 è frutto allo stato d'aroma nativo più puro. La sua ciliegia abbaglia con la luminosità di più d'una sua diamantifera sfaccettatura. Puro dono floreale della sua uvosa, illibata natura. Complimenti.

Indici Qualitativi Complessivi:

*IP complessivo: 82,75 (+1,33%); QOT: 6,28
Indici complessivi: C: 27 - E: 27,75 - I: 28*