

# CEPAGE BRUT "Charmat"

## AZ.LE MORETTE

Viale indipendenza, 19d  
370190 Peschiera del Garda (Verona)  
Site internet : luganalemorette.it



Vénétie



Dénomination :	VINO SPUMANTE DOC
Encépagement :	100% Turbiana
Nombre bouteilles produites :	68.000
Type de plantation :	Guyot double
Nature du sol :	Argile et limon
Altitude et exposition :	100M sud ouest
Rendement :	60 hectolitres/hectares
Vinification :	Traditionnelle en cuve inox thermo-régulées puis 3 mois sur ses lies
Affinage :	2 mois en cuves inox
Garde :	2 à 5 ans
Dégustation :	Robe jaune pale avec reflets dorés, nez assez riche avec notes fruités et d'amandes douces. En bouche c'est encore l'amande (arôme typique du cépage) que l'on retrouve, avec une belle harmonie, de la sapidité et un caractère original.
Mariage mets-vins :	A l'apéritif, avec des poissons froids, des antipastis de légumes

## VIGNOBLE DE VENETIE



# LUGANA “Mandolara”

## AZ.LE MORETTE

Viale indipendenza, 19d  
370190 Peschiera del Garda (Verona)  
Site internet : luganalemorette.it



Vénétie



Dénomination :	LUGANA DOC
Encépagement :	100% Turbiana
Nombre bouteilles produites :	68.000
Type de plantation :	Guyot double
Nature du sol :	Argile et limon
Altitude et exposition :	100M sud ouest
Rendement :	60 hectolitres/hectares
Vinification :	Traditionnelle en cuve inox thermo-régulées puis 3 mois sur ses lies
Affinage :	2 mois en cuves inox
Garde :	2 à 5 ans
Dégustation :	Robe jaune pale avec reflets dorés, nez assez riche avec notes fruités et d'amandes douces. En bouche c'est encore l'amande (arôme typique du cépage) que l'on retrouve, avec une belle harmonie, de la sapidité et un caractère original.
Mariage mets-vins :	A l'apéritif, avec des poissons froids, des antipastis de légumes

## VIGNOBLE DE VENETIE



# LUGANA “Benedictus”

## AZ.LE MORETTE

Viale indipendenza, 19d  
370190 Peschiera del Garda (Verona)  
Site internet : luganalemorette.it



Vénétie



Dénomination :	LUGANA DOC
Encépagement :	100% Turbiana
Nombre bouteilles produites :	35.000
Type de plantation :	Guyot double
Nature du sol :	Argile et limon
Altitude et exposition :	100M sud ouest
Rendement :	50 hectolitres/hectares
Vinification :	Traditionnelle en cuve inox thermo-régulées avec une partie en tonneaux
Affinage :	6 mois en tonneaux
Garde :	3 à 8 ans
Dégustation :	Robe or pâle, nez délicat et minéral avec notes florales et exotiques. En bouche c'est ample et riche mais très fluide avec une superbe minéralité et une complexité étonnante, finale persistante et savoureuse !
Mariage mets-vins :	Sur des poissons cuisinés ou en risotto, des viandes blanches mijotées

## VIGNOBLE DE VENETIE



# LUGANA "Riserva"

## AZ.LE MORETTE

Viale indipendenza, 19d  
370190 Peschiera del Garda (Verona)  
Site internet : luganalemorette.it

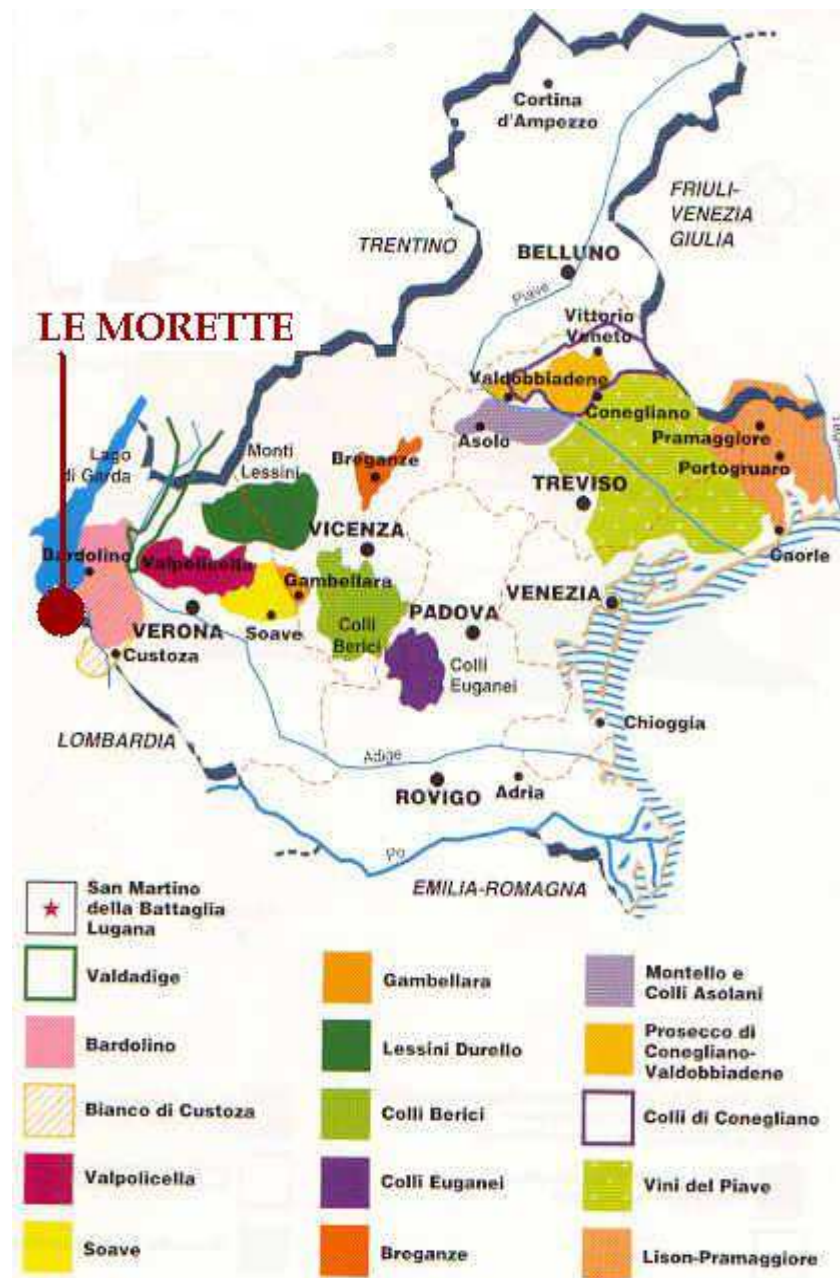


Vénétie



Dénomination :	LUGANA DOC
Encépagement :	100% Turbiana
Nombre bouteilles produites :	2.000
Type de plantation :	Guyot double
Nature du sol :	Argile et limon
Altitude et exposition :	100M sud ouest
Rendement :	42 hectolitres/hectares
Vinification :	Traditionnelle en cuve inox thermo-régulées puis 12 mois sur ses lies, une partie en tonneaux
Affinage :	12 mois en cuve puis 12 mois en bouteille
Garde :	7 à 20 ans
Dégustation :	Robe dorée avec reflets brillants, nez délicat et puissant en même temps avec belle trame minérale et notes de fruits à chair blanche. En bouche c'est riche et puissant mais surtout très harmonieux avec grande personnalité, gagnera beaucoup en expressivité après quelques années en cave.
Mariage mets-vins :	Sur des poissons grillés ou cuits au four, des viandes blanches

## VIGNOBLE DE VENETIE



# BARDOLINO CHIARETTO

## AZ.LE MORETTE

Viale indipendenza, 19d  
370190 Peschiera del Garda (Verona)  
Site internet : luganalemorette.it

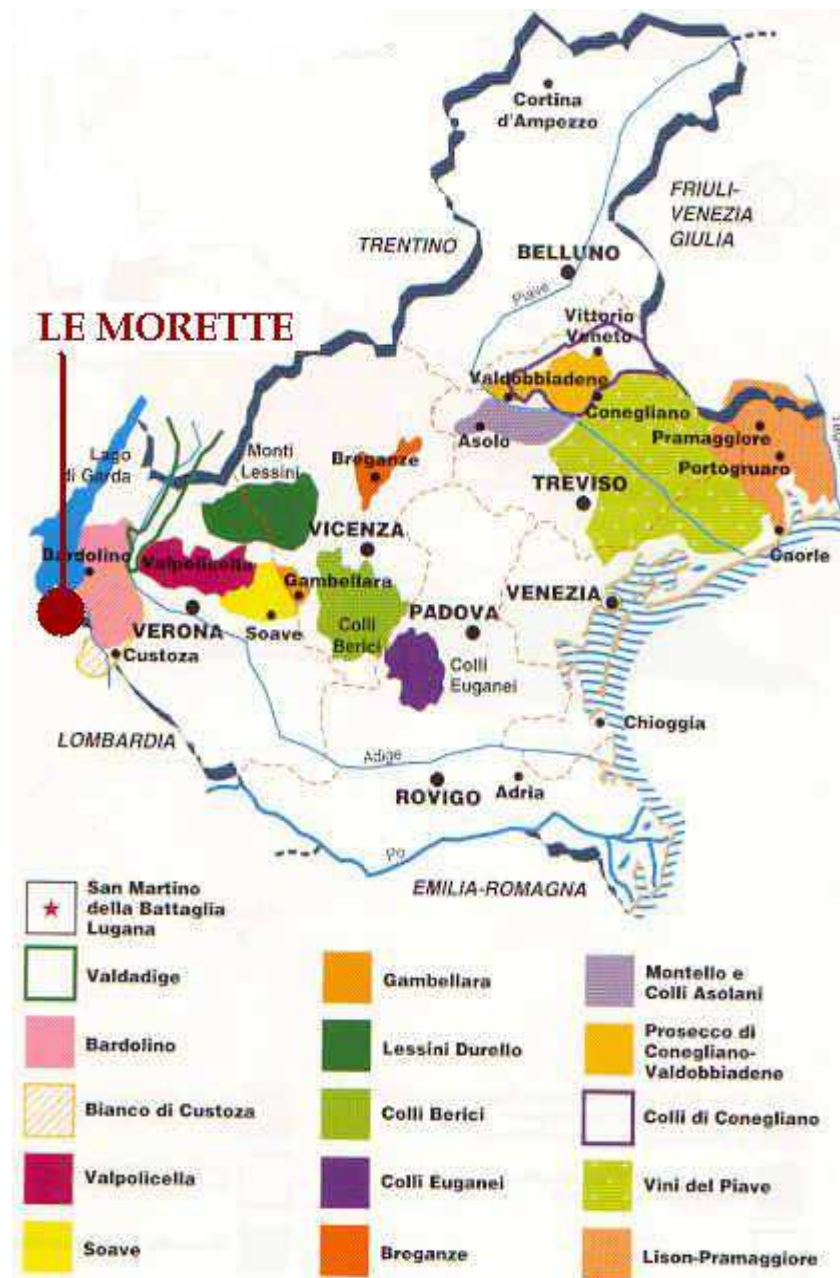


Vénétie



Dénomination :	BARDOLINO CHIARETTO DOC
Encépagement :	55% Corvina, 35% Rondinella, 10% Molinara
Nombre bouteilles produites :	160.000
Type de plantation :	Guyot
Nature du sol :	Argile et limon
Altitude et exposition :	100M sud ouest
Rendement :	60 hectolitres/hectares
Vinification :	Macération avec les peaux 1 jour, fermentation à 18°de 7 jours
Affinage :	2 mois en bouteilles
Garde :	2 à 4 ans
Dégustation :	Robe saumon claire avec reflets brillants, nez délicat de petits fruits rouges (framboise, groseilles) en bouche c'est frais et léger, doté d'une belle acidité et avec de l'élégance et de la finesse digne d'un bon rosé de Provence, un des rares rosés italiens adapté au palais français...
Mariage mets-vins :	A l'apéritif, des viandes blanches grillées, des volailles ou sur tout un repas

# VIGNOBLE DE VENETIE



# BARDOLINO ROSSO

## AZ.LE MORETTE

Viale indipendenza, 19d  
370190 Peschiera del Garda (Verona)  
Site internet : luganalemorette.it



Vénétie



Dénomination :	BARDOLINO ROSSO DOC
Encépagement :	65% Corvina, 30% Rondinella, 5% Molinara
Nombre bouteilles produites :	120.000
Type de plantation :	Guyot
Nature du sol :	Argile et limon
Altitude et exposition :	100M sud ouest
Rendement :	60 hectolitres/hectares
Vinification :	Macération avec les peaux 8 jours, fermentation à 26°de 5 jours
Affinage :	2 mois en cuves inox
Garde :	2 à 4 ans
Dégustation :	Robe rubis clair assez brillant, nez léger et délicat avec tonalité « pinotées ».. En bouche c'est léger mais raffiné et harmonieux, notes poivrées avec bonne persistance. Un des rares vrais vins rouges légers italiens ! 12.5°alc
Mariage mets-vins :	A l'apéritif, des viandes blanches grillées, des volailles ou sur tout un repas

# VIGNOBLE DE VENETIE

