

I nostri vini

*Sono ottenuti da uve
prodotte esclusivamente
nella nostra azienda
e vendemmiate a mano.*



Loc. Pignetto, 107 - 37012 BUSSOLENGO (VR)

Cell. 347 1334617

Fax 045 7151508

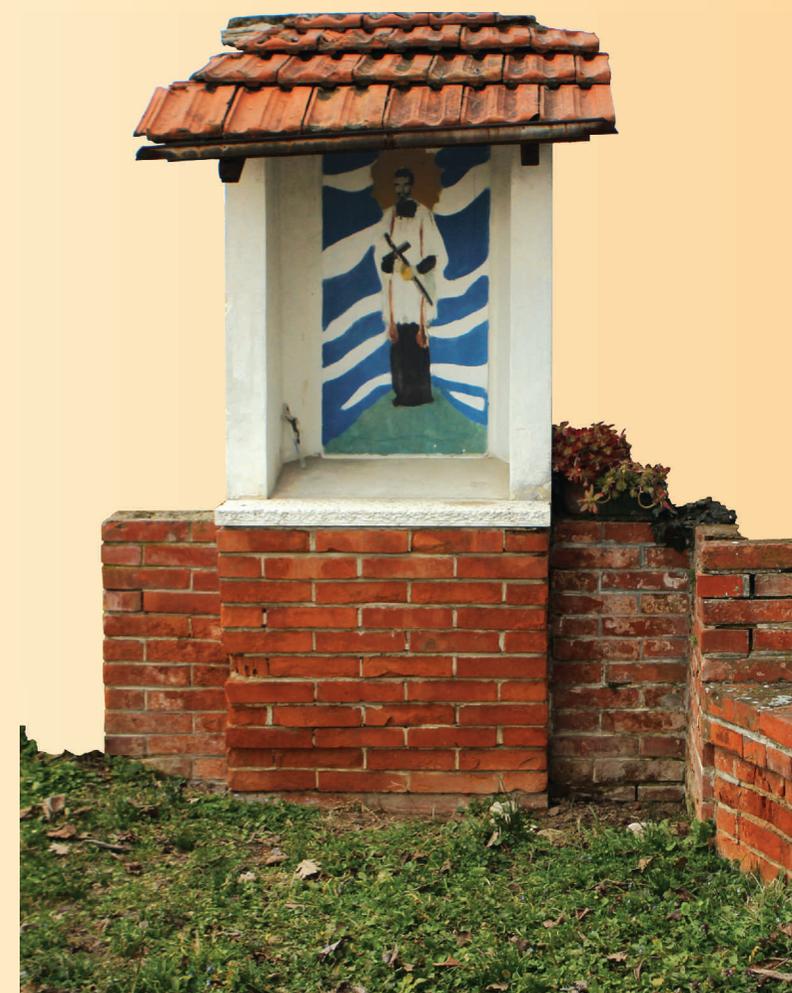
e-mail: morando.lorenzo@gmail.com



Azienda Agricola

Morando

di Morando Lorenzo



La nostra storia

L'Azienda Agricola Morando Lorenzo si trova sulle prime colline moreniche, a metà strada tra il lago di Garda e la città di Verona.

Nasce più di 80 anni fa, grazie al nonno Morando Benvenuto, che negli anni 30 a causa della scarsa remunerazione ottenuta dalla vendita dell'uva decide di iniziare a vinificare. Visti i buoni risultati ottenuti si è sempre proseguiti su questa strada.

Nel corso degli anni si è cercato di migliorare la qualità dei prodotti con pratiche enologiche, semplici e genuine.

In questo modo oggi si riesce a realizzare dei ottimi vini che possono confrontarsi con i più rinomati delle denominazioni d'origine veronesi.

I nostri vini



Custoza

Vitigni: Tocai Friulano, Garganega, Cortese, Trebbiano Toscano

Caratteristiche: La cucina moderna veloce e vivace ama vini profumati, sapidi, aciduli e nel contempo lievemente aromatici: questo è il Custoza. Un vino innovativo, affermato sul mercato italiano per la sua gentilezza aromatica e morbidezza gustativa.

Alcool: 12,0% Vol.

Abbinamenti: antipasti di pesce, primi piatti delicati, pesci in genere.



Bardolino

Vitigni: Corvina, Rondinella, Molinara e Sangiovese

Caratteristiche: Colore rosso rubino brillante. Profumo delicatamente fruttato e fragrante, con note di ciliegia, marasca, fragola, lampone, ribes e accenni di spezie (cannella, chiodo di garofano, pepe nero). Gusto asciutto, morbido, leggermente speziato, dotato di equilibrio, freschezza e considerevole bevibilità.

Alcool: 12,0% Vol.

Abbinamenti: si abbina con la classica cucina all'italiana, con i primi piatti a base di pasta.



Bardolino Chiaretto

Vitigni: Corvina, Rondinella e Molinara

Caratteristiche: Colore rosa cerasuolo brillante, profumi delicati profumi di piccoli frutti di bosco (lampone, ribes), accompagnati da leggeri e rinfrescanti sentori di clorofilla e di mela acerba e da sottilissime venature speziate (cannella, chiodo di garofano, vaniglia). Gusto: al palato il Chiaretto sfodera in pienezza le sue succose sensazioni di piccolo frutto rosso, unite ad una invidiabile freschezza giovanile.

Alcool: 12,0% Vol.

Abbinamenti: aperitivo o pre-dinner, si adatta molto bene alla cucina estiva e orientale.



Bardolino Chiaretto Spumante

Vitigni: Corvina, Rondinella e Molinara

Caratteristiche: Un rosato chiaro molto limpido, al naso regala subito note entusiasmanti. Sono essenzialmente profumi finissimi di ciliegie fresche e pepe rosa, decisa la speziatura a corredo. In bocca è equilibrato e armonico, con una bella sapidità e lunghezza, circolare nei profumi. Molto facile da abbinare, vista la versatilità.

Alcool: 12,0% Vol.

Abbinamenti: Ottimo con tutti i piatti di pesce, da provare con gnocco fritto e salumi, non sfigurerà.

