



LE LASE

AZIENDA VITIVINICOLA

LE LASE

Nel 2003 la famiglia Ceccarelli acquista ad Orte un casale, finemente ristrutturato, che sarebbe dovuto essere uno svago dai pieni e stressanti giorni lavorativi. Questo è stato il punto di partenza: nel 2004 nasce "**Le Querce Antiche**" di proprietà delle quattro sorelle Ceccarelli, che in poco tempo hanno annesso al casale terreni per un'estensione di oltre 16 Ha. Spinte dal padre, profondo amatore e conoscitore del

il significato di genio e di ingegno. Un nome scelto anche per ribadire il legame con la loro terra e la storia di essa. I nomi dei vini infatti ripropongono i 4 elementi naturali con Terra, Fiamma, Goccia e Zefiro, e le divinità etrusche, con Cautha (divinità solare) e Thesan (dea dell'alba). Quattro giovani imprenditrici, differenti e complesse, che hanno saputo e voluto realizzare un sogno, attraverso un progetto ambizioso,



mondo enologico, prende vita il progetto di rendere quei terreni una realtà produttiva; anche se inesperte del settore agricolo le quattro sorelle, dopo aver fatto esaminare i terreni, selezionato enologo ed agronomo, fornitori e quanto necessario, decidono di impiantare i vigneti. Il nome della cantina viene dalle meravigliose figure della mitologia etrusca: grande famiglia di spiriti femminili alati, creature semidivine, che incarnano

affrontato con spirito femminile.

L'attenzione e l'impegno si riversano sulla creazione di vini di grandissima qualità, nati dalla voglia di creare qualcosa di unico, di estremamente femminile, da un grande e forte connubio con la propria tradizione e la propria terra, crocevia di storia e culture diverse.

Vini fatti di passione e determinazione, di ambizione e tenacia.

LE LASE

In 2003, the Ceccarelli family purchases a finely restored farmhouse in Orte, with the intention of having it become a diversion from stressful busy working days. This was the starting point. In 2004, "Le Querche Antiche" ("The Ancient Oaks") is born, owned by the four Ceccarelli sisters who, in a short period of time, adjoined lands to the farmhouse that extended beyond 16 acres. Driven by their father, an intimate connoisseur and lover of

spirits, minor goddesses who incarnate the significance of genius and wizardry. A name also chosen to confirm the bond with their land and its history. In fact, the name of the wines refer to natural elements: Land, Flame, Drop, and Zephyr (Terra, Fiamma, Goccia, Zefiro), and the Etruscan divinities with Cautha (goddess of the sun) and Thesān (goddess of the dawn). Four young businesswomen, all diverse and complex, who



the wine universe, the project that made those lands a productive reality comes to life. Even if inexperienced in the agricultural sector, the four sisters, after having had the lands inspected, and after selecting a wine expert and agronomist, along with suppliers and all that was necessary, decided to plant vineyards. The name of the winery stems from the magnificent creatures of Etruscan mythology: a great family of winged female

wanted and knew how to realize a dream through an ambitious project confronted with female spirit. Their attention and commitment are seen in the creation of wines of utmost quality, born from the desire to realize something unique, something extremely feminine, with a strong tie to tradition and their land, a crossroad of history and various cultures. Wines created with passion and determination, with ambition and perseverance.

I vigneti

La proprietà si estende per oltre 16 ettari, di cui 12 vitati. In posizione collinare i vigneti dominano la splendida Valle del Tevere, godendo di un panorama eccezionale.

Gli impianti (sesto 2,30x0,80 con 5450 ceppi/ha), allevati a guyot ed a cordone speronato, hanno dato il loro primo frutto nella vendemmia 2007, inaugurale esperienza enologica delle sorelle Ceccarelli.

Tutte le operazioni legate alla conduzione dei vigneti vengono eseguite rigorosamente a mano per il raggiungimento dell'obiettivo della **qualità**, non soltanto del prodotto finito ma dell'intero ambiente circostante.

Incrocio Manzoni, Chardonnay, Violone, Sangiovese, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon, Canaiolo, sono i vitigni principali coltivati su questi terreni argillosi, magri, che danno vini importanti, ricchi di struttura e colore. Ottima esposizione solare, venti favorevoli della Valle del Tevere, forte escursione termica, contribuiscono ad una perfetta maturazione delle uve.

Vineyards

The property extends over more than 16 acres, 12 of which with vineyards. Positioned on a hill, the vineyards dominate the splendid valley of the Tiber river, with an exceptional panorama.

The plants (planting layout: 2.30x0.80 with 5,450 plants/acre), which are vines that are guyot trained and spurred cordon trained, gave their first fruits during the 2007 harvest, an inaugural wine experience for the Ceccarelli sisters.

All the procedures related to handling the vineyards are strictly performed by hand, in order to reach the objective of high quality for both the finished product, as well as for the entire surrounding environment.

Incrocio Manzoni, Chardonnay, Violone, Sangiovese, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon, and Canaiolo, are the main vines cultivated on these clayey terrains that

produce important wines, rich in structure and colour. Excellent sun exposure, favourable winds from the Tiber Valley, along with strong temperature changes, contribute to a perfect ripeness for the grapes.







Vendemmia manuale
Hand picking Harvest



La cantina

E' in costruzione la nuova cantina di oltre 2500 mq, opera dell'Arch. Romano Adolini, importante designer, vincitore di numerosi premi nazionali ed internazionali.

Incastonata alla pendici di un colle boschivo, la costruzione ha un impatto ambientale minimo, ma iconograficamente legato al territorio, caratterizzato da sinuose valli che si snodano lungo il fiume Tevere.

La cantina prevede, oltre agli ambienti "tipici" come la barriera, sale degustazione, laboratorio analisi, bottigliera per annate, anche appartamenti per un turismo enogastronomico: questo perchè la cantina LE LASE non vuole essere solo un luogo di produzione e di invecchiamento del vino, ma anche e soprattutto un luogo di accoglienza, di scambi di esperienze per chi, di questo settore, ne ha fatto una passione.

La cantina ora operativa è dotata di tutte le attrezzature di massima qualità tecnologica. Vasche in acciaio, pigiadiraspatrice di ultima generazione, impianto computerizzato per il controllo delle temperature di fermentazione dei mosti e per la conservazione dei vini, si uniscono a mezzi più "classici" come le barriques di rovere francese, utilizzate per dare bouquet aromatici ad alcuni vini. Accanto alla modernità presente in cantina, potatura e vendemmia vengono rigorosamente effettuate a mano, nel rispetto della vite e dei suoi frutti.



The winery

The new winery, covering more than 2,500 square meters, is currently under construction in Orte (VT), a work of the Architect, Romano Adolini, important designer and winner of numerous national and international prizes.

Set in a wooded hill, the structure has minimal environmental impact, yet, it is iconographically tied to the territory, characterized by sinuous valleys that winds along the Tiber river. Along with its typical settings, such as the barrique cellar, the winery is also equipped with tasting rooms, laboratory, bottling area for each vintage, and also apartments for wine and food oriented tourism, since the LE LASE winery not only wants to be a place for the production and ageing of fine wine, but also, and above all, a welcoming place, for the exchange of experiences among those who, in this sector, has made this their passion. The now operative winery is completed with equipment that is of utmost technological quality. Steel tanks, state-of-the-art crusher stemmers, a computerized plant for controlling the temperature of the must fermentation process and for the preservation of the wines, are combined with more "classic" methods, such as the use of French oak barrels, which impart an aromatic bouquet to some wines.

Alongside the modern aspect of the winery follows the pruning and harvest that are, instead, solely performed by hand, respecting the vines and its fruits.



Vasche in acciaio inox per la fermentazione
Stainless steel tanks for fermentation



Il Territorio

Di antichissime origini, Orte (Horta, Hortae, di etimologia incerta) è probabilmente una delle dodici città che costituivano la DODECAPOLI ETRUSCA.

Situata appena a monte della confluenza del Nera nel Tevere, già importante porto fluviale ("Ex Tuscis frumentum Tiberi venit: eo sustentata est plebs", Livio, Lib. II), diviene centro vitale della rete di comunicazione stradale romana con la costruzione della Via Amerina, nel 241-240 a.C., a seguito della presa di Falerii e la stabilizzazione del dominio romano a nord di Veio.

Orte costituisce, da allora e fino al XVI Secolo, il punto di attraversamento del Tevere a nord di Roma.

Il periodo di maggior ricchezza per la città fu il tardo Medioevo, nel quale essa seppe conquistare notevole autonomia e indipendenza. Conservando la sede episcopale, con privilegio dell'elezione del proprio vescovo da parte del locale capitolo, Orte assunse lo status di "libero comune" (di cui ancora oggi conserva testimonianza nei colori bianco e rosso del gonfalone) e si dotò di propri statuti, a disciplinare un complesso sistema di governo.

Con l'avvento della ferrovia e la costruzione della Ferrovia Roma-Ancona (Ferrovia Pio Centrale, inaugurata nel 1866, della quale Orte fu Stazione di Prima Classe), poi della Ferrovia Firenze-Roma, poi dell'Autostrada del Sole, infine della E45, di cui Orte rappresenta nodo strategico, la città torna ad avere il suo naturale protagonismo nella rete di trasporto italiana ed europea.

Perchè Orte ed il territorio Laziale?

Scegliere di credere in questi terreni ed in questa area è stata un'azione ragionata e ponderata. Il legame con la propria terra di origine è sempre molto forte, ma più forte è stata la sfida, quella cioè di poter contribuire al successo di una regione che non è troppo conosciuta nel settore enologico. Noi invece, con il nostro impegno e la nostra passione, siamo convinte che anche il Lazio possa e debba esprimere vini di elevato pregio e spiccata qualità.

L'attenzione e l'amore verso questa terra si riversano dunque nei nostri vini, i quali possono contribuire ad una nuova identità di questa area nel novero delle grandi regioni vitivinicole.

Giada, Marta, Chiara, Benedetta Ceccarelli

Territory

Of ancient origins, Orte (Horta, Hortae, of uncertain etymology) is probably one of the twelve cities that constituted the ETRUSCAN LEAGUE OF TWELVE CITIES.

Situated just upstream from where the Nera flows into the Tiber river, formerly an important river port ("Ex Tuscis frumentum Tiberi venit: eo sustentata est plebs", Livio, Lib. II), Orte became a vital centre for the Roman road communications network with the construction of Via Amerina (Amerina Road) in 241-240 B.C., following the taking of Falerii and the stabilisation of the Roman dominion north of Veio.

Orte, since the end of the XVI century, constitutes the crossing point of the Tiber north of Rome.

The period of greatest richness for the city was the late Middle Ages, in which it was able to gain considerable autonomy and independence. Maintaining the Episcopal seat, with the privilege of electing its own bishop by the local chapter, Orte took on the status of "free commune" (which today still preserved in the testimony of the white and red colours of its banner) and adopted its own bylaws, in order to discipline complex system of government.

With the advent of the railway and the construction of the Roma-Ancona Railway line (Pio Centrale Railway, inaugurated in 1866, for which Orte was the First Class Station), then of the Firenze-Roma Railway line, then the Autostrada del Sole (Highway) and, finally the E45, for which Orte represents a strategic junction, the city, once again, gained its natural centre of attention in the Italian and European transportation network.

Why Orte and the territory of the Lazio region?

Choosing to believe in these lands and this area was a reasonable and pondered action. The tie one has with one's own land of origin is still very strong, yet, the challenge was even stronger: to be able to contribute to the success of a region that is not very well-known in the wine producing sector. We, instead, with our commitment and our passion, are convinced that also the Lazio region can and must express itself with wines of excellent quality.

The attention and fondness towards this land are, therefore, reflected in our wines, which can contribute to a new identity for this area in the ensemble of great wine growing and producing regions.

Giada, Marta, Chiara, Benedetta Ceccarelli

Zona di produzione: Orte , Loc. Resano, Lazio.

Vitigno: Merlot.

Vendemmia: Fine settembre, inizio ottobre.

Altitudine: 300 mt sul livello del mare.

Esposizione: sud-est.

Bottiglie prodotte: 10.000.

Natura del terreno: argilloso.

Sistema di allevamento: guyot.

Impianto: 2,30x0,80 con 5450 ceppi/Ha

Resa: 70 q/ha.

Vinificazione: tradizionale contatto con bucce fino a 15 giorni, rimontaggi e salasso del 20% nella fase iniziale. Fermentazione per 10-15 giorni in contenitori di acciaio Inox a temperatura controllata.

Fermentazione malolattica completamente effettuata.

Fermentazione: acciaio.

Affinamento: 2 mesi in bottiglia.

Gradazione alcolica: 14%Vol.

Enologo: Mugnari Gianluca.

Agronomo: Ranchino Eugenio.

Production area: Orte , Loc. Resano, Lazio.

Grapes: Merlot.

Harvest: september/october.

Altitude: 300 mt over sea level.

Orientation: sud-east.

Produced bottles: 10.000.

Nature of the terrain: Clay Soil.

System: guyot.

Density : 2,30 x 0,80 with 5450 stump/Ha.

Yield: 70 q/ha.

Winemaking: traditional contact with skins until 15 days, remounting and bleeding of 20% in the final phase. Fermentation for 10-15 days in stainless steel containers at a controlled temperature. Complete malolactic fermentation.

Fermentation: steel tanks.

Aging: 2 months in bottle.

Alcohol: 14%Vol.

Enologist: Mugnari Gianluca.

Agronomist: Ranchino Eugenio.



FIAMMA

2009

Lazio

Indicazione Geografica Protetta
Rosso

FIAMMA

Prezioso vino dal colore rosso rubino intenso e dalla tonalità viva, Fiamma è ottenuto da uve Merlot.

Il profumo è intenso e ricco di note di frutta rossa, mentre in bocca è piacevolmente secco, con un gusto morbido e pieno.

Vino molto elegante ed equilibrato nelle sue componenti organolettiche.

Si sposa magnificamente a primi piatti dai sapori decisi, grigliate di carne, formaggi di media stagionatura.

A precious wine, with an intense ruby red colour and a vibrant hue, Fiamma is obtained from Merlot grapes.

The intense aroma is rich in hints of red fruits, while on the palate it is pleasantly dry, with a soft full-bodied flavour.

A very elegant and balanced wine in its organoleptic components.

A magnificent combination with decisively flavoured first course dishes, such as grilled meats, and medium ripened cheeses.



Zona di produzione: Orte , Loc. Resano, Lazio.

Vitigno: Cabernet Sauvignon – Petit Verdot.

Vendemmia: Fine settembre, inizio ottobre.

Altitudine: 300 mt sul livello del mare.

Esposizione: sud-est.

Bottiglie prodotte: 3.300.

Natura del terreno: argilloso.

Sistema di allevamento: guyot.

Impianto: 2,30 x 0,80 con 5450 ceppi/Ha.

Resa: 60 q/ha.

Vinificazione: tradizionale contatto con bucce fino a 15 giorni, rimontaggi e salasso del 20% nella fase iniziale. Fermentazione per 10-15 giorni in contenitori di acciaio Inox a temperatura controllata. Fermentazione malolattica completamente effettuata in barriques.

Maturazione: 12 mesi in barriques di rovere francese.

Affinamento: 3 mesi in bottiglia.

Gradazione alcolica: 13,5 %Vol.

Enologo: Mugnari Gianluca.

Agronomo: Ranchino Eugenio.

Production area: Orte , Loc. Resano, Lazio.

Grapes: Cabernet Sauvignon – Petit Verdot.

Harvest: september/october.

Altitude: 300 mt over sea level.

Orientation: sud-east.

Produced bottles: 3.300.

Nature of the terrain: clay Soil.

System: guyot.

Density : 2,30 x 0,80 with 5450 stump/Ha.

Yield: 60 q/ha.

Winemaking: traditional contact with skins until 15 days, remounting and bleeding of 20% in the final phase. Fermentation for 10-15 days in stainless steel containers at a controlled temperature. Malolactic fermentation completely carried out in barriques.

Maturation: 12 months in barriques of French Oak.

Ageing: 3 months in bottle.

Alcohol: 13,5 %Vol.

Enologist: Mugnari Gianluca.

Agronomist: Ranchino Eugenio.



CAUTHA

2009

Lazio

Indicazione Geografica Protetta
Rosso

CAUTHA

Ottenuto dalle migliori uve Cabernet Sauvignon e Petit Verdot, Cautha ha un colore rosso rubino cupo con riflessi granati.

Il vino è invecchiato in piccole botti di rovere francesi, che consentono di ottenere un rosso non comune, riservato alle grandi occasioni.

Il suo profumo è ampio, complesso, con note di frutta rossa e spezie dolci.

Al gusto è secco, armonico, elegante e pieno nei suoi toni speziati e fruttati.

Si abbina piacevolmente a grandi arrostiti, brasati, cacciagione, formaggi molto stagionati.

Obtained from the best Cabernet Sauvignon and Petit Verdot grapes, Cautha has a dark ruby red colour with garnet hues.

This wine is aged in small French oak barrels, which allow for obtaining an uncommon red colour, reserved for grand occasions.

Its aroma is ample, complex, with hints of red fruits and sweet spices.

To the palate it is dry, harmonic, elegant, and full in its spicy and fruity scents.

A pleasant combination with game and very ripened cheeses.



Zona di produzione: Orte , Loc. Resano, Lazio.

Vitigno: Canaiolo nero.

Vendemmia: fine settembre, inizio ottobre.

Altitudine: 300 mt sul livello del mare.

Esposizione: sud-est.

Bottiglie prodotte: 5.000.

Natura del terreno: argilloso.

Sistema di allevamento: guyot.

Impianto: 2,30 x 0,80 con 5450 ceppi/Ha.

Resa: 60 q/ha.

Vinificazione: tradizionale contatto con bucce fino a 15 giorni, rimontaggi e salasso del 20% nella fase iniziale. Fermentazione per 10-15 giorni in contenitori di acciaio Inox a temperatura controllata. Fermentazione malolattica completamente effettuata in acciaio.

Maturazione: 4 mesi in barriques di rovere francese e 12 in acciaio.

Affinamento: 3 mesi in bottiglia.

Gradazione alcolica: 14 %Vol.

Enologo: Mugnari Gianluca.

Agronomo: Ranchino Eugenio.

Production area: Orte , Loc. Resano, Lazio.

Grapes: Canaiolo nero.

Harvest: september/october.

Altitude: 300 mt over sea level.

Orientation: sud-east.

Produced bottles: 5.000.

Nature of the terrain: clay Soil.

System: guyot.

Density : 2,30 x 0,80 with 5450 stump/Ha.

Yield: 60 q/ha.

Winemaking: Traditional contact with skins until 15 days, remounting and bleeding of 20% in the final phase. Fermentation for 10-15 days in stainless steel containers at a controlled temperature. Malolactic fermentation completely carried out in steel.

Maturation: 4 months in barriques of French Oak and 12 months in steel.

Aging: 3 months in bottle.

Alcohol: 14 %Vol.

Enologist: Mugnari Gianluca.

Agronomist: Ranchino Eugenio.



THESAN

Ottenuto dalle migliori uve di Canaiolo Nero, Thesan ha un colore rosso rubino cupo quasi impenetrabile. Il vino è invecchiato in piccole botti di rovere francesi, che consentono di ottenere un rosso non comune, riservato alle grandi occasioni.

Il suo profumo è ampio, complesso, con note di frutta rossa e spezie dolci, cioccolato e vaniglia.

Al gusto è secco, armonico, elegante e pieno nei suoi toni speziati e fruttati.

Si abbina piacevolmente a grandi arrosti, brasati, cacciagione, formaggi molto stagionati.

Obtained from the best Canaiolo Nero grapes, Thesan has a dark ruby red colour that is almost impenetrable.

The wine is aged in small French oak barrels, which allow for obtaining an uncommon red colour, reserved for grand occasions.

Its aroma is ample, complex, with hints of red fruits, sweet spices, chocolate, and vanilla.

To the palate it is dry, harmonic, elegant, and full in its spicy and fruity scents.

A pleasant combination with roasted meat, braised meat, game, and very ripened cheeses.



Zona di produzione: Orte , Loc. Resano, Lazio.

Vitigno: Violone, Sangiovese.

Vendemmia: fine settembre.

Altitudine: 300 mt sul livello del mare.

Esposizione: sud-est.

Bottiglie prodotte: 30.000.

Natura del terreno: argilloso.

Sistema di allevamento: guyot.

Impianto : 2,30 x 0,80 con 5450 ceppi/Ha.

Resa: 80 q/ha.

Vinificazione: tradizionale contatto con bucce fino a 15 giorni, rimontaggi e salasso del 20% nella fase iniziale. Fermentazione per 10-15 giorni in contenitori di acciaio Inox a temperatura controllata. Fermentazione malolattica completamente effettuata.

Fermentazione: acciaio.

Affinamento: 2 mesi in bottiglia.

Gradazione alcolica: 12,5% Vol.

Enologo: Gianluca Mugnari.

Agronomo: Ranchino Eugenio.

Production area: Orte , Loc. Resano, Lazio.

Grapes: Violone (Montepulciano), Sangiovese.

Harvest: end of september.

Altitude: 300 mt over sea level.

Orientation: sud-east.

Produced bottles: 30.000.

Nature of the terrain: Clay Soil.

System: guyot.

Density : 2,30 x 0,80 with 5450 stump/Ha.

Yield: 80 q/ha.

Winemaking: traditional contact with skins until 15 days, remounting and bleeding of 20% in the final phase. Fermentation for 10-15 days in stainless steel containers at a controlled temperature. Complete malolactic fermentation.

Fermentation: steel tanks.

Aging: 2 months in bottle.

Alcohol: 12,5% Vol.

Enologist: Gianluca Mugnari.

Agronomist: Ranchino Eugenio.



LE LASE



TERRA

2009

Lazio

Indicazione Geografica Protetta
Rosso

TERRA

Terra è un vino ottenuto da uve Violone 70% e Sangiovese 30%.

Il colore è rosso rubino intenso con sfumature violacee.

Il profumo è ampio, complesso. In bocca è secco, elegante, preludio ad una carezza.

Ha un equilibrio sottile e raffinato, giustamente tanninico.

Accompagna magnificamente carni alla griglia, arrostiti, formaggi di media stagionatura.

Terra is a wine obtained from 70% Violone grapes and 30% Sangiovese grapes.

It has an intense ruby red colour with hues of purple. Its aroma is ample and complex, while on the palate it is dry and elegant, a prelude to a caress.

A subtle, refined balance, with a correct tannic dimension.

A magnificent combination with grilled meats and medium ripened cheeses.



Zona di produzione: Orte , Loc. Resano, Lazio.

Vitigno: Chardonnay.

Vendemmia: Fine agosto.

Altitudine: 300 mt sul livello del mare.

Esposizione: sud-est.

Bottiglie prodotte: 9.000.

Natura del terreno: argilloso.

Sistema di allevamento: guyot.

Impianto : 2,30 x 0,80 con 5450 ceppi/Ha

Resa: 60 q/ha.

Vinificazione: macerazione a freddo di parte delle uve. Pressatura soffice e separazione immediata delle bucce. Decantazione statica a freddo per la pulizia del mosto. Fermentazione per 10-15 giorni in contenitori di acciaio Inox a temperatura controllata. Taglio del 30% dello stesso prodotto fermentato in barriques.

Maturazione: 4 mesi in barriques poi in acciaio.

Affinamento: 3 mesi in bottiglia.

Gradazione alcolica: 14%Vol.

Enologo: Mugnari Gianluca.

Agronomo: Ranchino Eugenio.

Production area: Orte , Loc. Resano, Lazio.

Grapes: Chardonnay.

Harvest: end of august.

Altitude: 300 mt over sea level.

Orientation: sud-east.

Produced bottles: 9.000.

Nature of the terrain: Clay Soil.

System: guyot.

Density : 2,30 x 0,80 with 5450 stump/Ha

Yield: 60 q/ha.

Winemaking: Cold maceration of part of the grapes. Soft pressing and immediate separation of the skins. Static cold decanting for the cleaning of the unfermented grape. Fermentation for 10-15 days in stainless steel containers at a controlled temperature. Cutting of 30% of the same product fermented in barriques.

Maturation: 4 months in barriques, then steel.

Aging: 3 months in bottle.

Alcohol: 14%Vol.

Enologist: Mugnari Gianluca.

Agronomist: Ranchino Eugenio.



LE LASE



GOCCIA

2009

Lazio

Indicazione Geografica Protetta
Bianco

GOCCIA

Vino bianco di classe, Goccia è ottenuto selezionando le migliori uve Chardonnay.

Al naso rivela buona personalità con aromi intensi, puliti e gradevoli, che si aprono con note di banana, frutta esotica e legno dolce.

Il suo tipico colore giallo paglierino carico, il suo sapore armonico e vellutato, gli donano una naturale freschezza. Al gusto si presenta secco, armonico ed elegante.

Da abbinare a primi piatti a base di pesce, pesci salsati, verdure grigliate e carni bianche.

A classy white wine, Goccia is obtained from a selection of the best Chardonnay grapes.

To the nose, it denotes a good personality with intense, clean, and pleasing aromas, which start with hints of banana, exotic fruits, and sweet wood.

Its typical deep straw yellow colour, along with its harmonic smooth flavour, imparts a natural freshness.

To the palate it is dry, harmonic, and elegant.

A good combination with fish dishes, grilled vegetables, and white meat.



Zona di produzione: Orte, Loc. Resano, Lazio.

Vitigno: Incrocio Manzoni.

Vendemmia: Fine agosto.

Altitudine: 300 mt sul livello del mare.

Esposizione: sud-est.

Bottiglie prodotte: 6.000.

Natura del terreno: argilloso.

Sistema di allevamento: guyot.

Impianto : 2,30 x 0,80 con 5450 ceppi/Ha.

Resa: 60 q/ha.

Vinificazione: macerazione a freddo di parte delle uve. Pressatura soffice e separazione immediata delle bucce. Decantazione statica a freddo per la pulizia del mosto. Fermentazione per 10-15 giorni in contenitori di acciaio Inox a temperatura controllata.

Fermentazione: in acciaio.

Affinamento: 3 mesi in bottiglia.

Gradazione alcolica: 14%Vol.

Enologo: Mugnari Gianluca.

Agronomo: Ranchino Eugenio.

Production area: Orte, Loc. Resano, Lazio.

Grapes: Incrocio Manzoni.

Harvest: end of august.

Altitude: 300 mt over sea level.

Orientation: sud-east.

Produced bottles: 6.000.

Nature of the terrain: Clay Soil.

System: guyot.

Density : 2,30 x 0,80 with 5450 stump/Ha.

Yield: 60 q/ha.

Winemaking: Cold maceration of part of the grapes. Soft pressing and immediate separation of the skins. Static cold decanting for the cleaning of the unfermented grape. Fermentation for 10-15 days in stainless steel containers at a controlled temperature.

Fermentation: steel.

Aging: 3 months in bottle.

Alcohol: 14%Vol.

Enologist: Mugnari Gianluca.

Agronomist: Ranchino Eugenio.



LE LASE



ZEFIRO

2009

Lazio

Indicazione Geografica Protetta
Bianco

ZEFIRO

Elegante vino bianco colore giallo paglierino tenue, Zefiro è ottenuto da selezionate uve Incrocio Manzoni.

La forza della natura, la passione delle viticoltrici, l'arte dell'enologo si trovano ora dentro questa bottiglia.

Il suo profumo è elegante, fine, con sentori floreali e di frutta bianca.

In bocca è secco, fragrante, armonico.

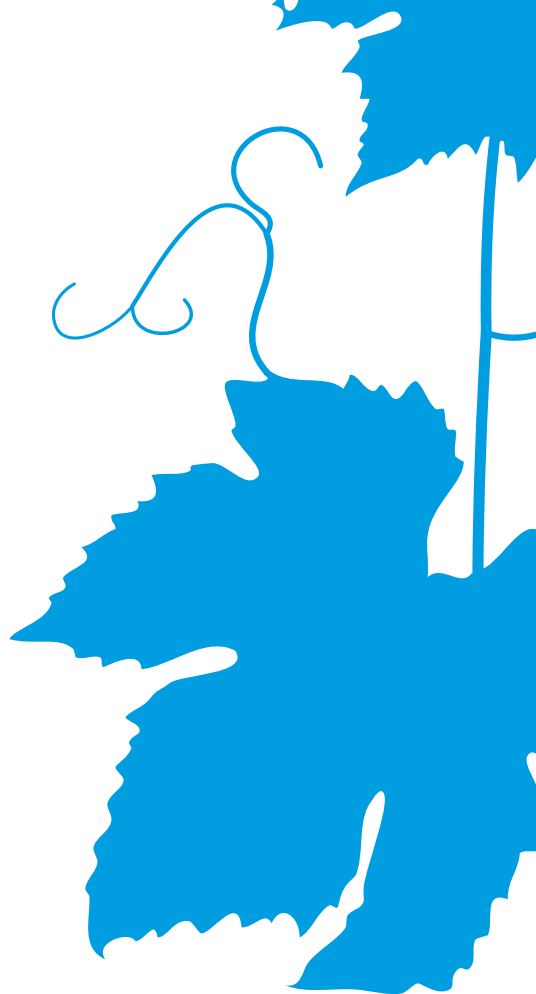
Da gustare abbinato ad antipasti delicati, primi piatti a base di pesce, crostacei.

An elegant white wine with a pale straw yellow colour hue, Zefiro is obtained from select Incrocio Manzoni.

The force of nature, the passion of the women who produce it, and the art of wine experts are now found inside this bottle.

Its aroma is elegant and fine, with floral and white fruit scents, while dry, fragrant, and harmonic to the palate.

To enjoy with appetizers, fish dishes, and shellfish.



Zona di produzione: Orte, Loc. Resano, Lazio.

Vitigno: Pinot Bianco, Pinot grigio.

Vendemmia: primi giorni di settembre.

Altitudine: 300 mt sul livello del mare.

Esposizione: sud-est.

Bottiglie prodotte: 10.000.

Natura del terreno: argilloso.

Sistema di allevamento: guyot.

Impianto : 2,30 x 0,80 con 5450 ceppi/Ha.

Resa: 80 q/ha.

Vinificazione: Macerazione a freddo di una parte delle uve. Pressatura soffice e separazione immediata delle bucce. Decantazione statica a freddo per la pulizia del mosto. Fermentazione a temperatura controllata (max 16°) per 10-15 giorni in acciaio inox.

Fermentazione: in acciaio fino all'imbottigliamento.

Affinamento: 3 mesi in bottiglia.

Gradazione alcolica: 14%Vol.

Enologo: Mugnari Gianluca.

Agronomo: Ranchino Eugenio.

Production area: Orte, Loc. Resano, Lazio.

Grapes: White and grey Pinot.

Harvest: early september.

Altitude: 300 mt over sea level.

Orientation: sud-east.

Produced bottles: 10.000.

Nature of the terrain: Clay Soil.

System: guyot.

Density : 2,30 x 0,80 with 5450 stump/Ha.

Yield: 80 q/ha.

Winemaking: Cold maceration of part of the grapes. Soft pressing and immediate separation of the skins. Static cold decanting for the cleaning of the unfermented grape. Fermentation for 10-15 days in stainless steel containers at a controlled temperature.

Fermentation: steel.

Aging: 3 months in bottle.

Alcohol: 14%Vol.

Enologist: Mugnari Gianluca.

Agronomist: Ranchino Eugenio.



SEMIA

Vino bianco di classe, Semia è ottenuto selezionando le migliori uve di Pinot Bianco e Pinot Grigio.

Al naso rivela buona personalità con aromi eleganti, fini, con sentori di frutta esotica.

Dal tipico colore giallo paglierino tenue, il suo sapore è morbido, fragrante e armonico .

Da abbinare antipasti delicati primi piatti a base di pesce, crostacei.

A classy white wine, Semia is obtained by selecting the best Pinot Bianco and Pinot Grigio grapes.

To the nose, it denotes a good personality with fine, elegant aromas and scents of exotic fruit.

With a typical pale straw yellow colour, its flavour is soft, fragrant, and harmonic.

To the palate it is dry and is a good combination with delicate appetizers, fish dishes, and shellfish.



Dicono di noi

"Un esordio di rango assai qualificante pone in luce il bicchiere Le Querce Antiche - Le Lase. Vini di virtù viticole evidenti in densità, potenza, spessore; in integrità enologica esecutiva sorprendenti per pulizia e residuo ossidativo vigore. Frutto netto, frutto vivo e tosto in ogni realizzazione. Morbidissimo nello Zefiro 2007, polpa di pera pura. Più carnoso e ciliegioso nel Fiamma 2007, vino di fittissimo nerore. Fuoriclasse in fruttosità il Goccia 2007 è di gran lunga il migliore: dolcezza e suadenze gustative dal profumo algidamente speziato e dalla fittezza assolutamente superiore. Complimenti."

(Guida Maroni 2009)

About us

"A debut of a rather qualifying degree highlights the glass of "Le Querce Antiche - Le Lase". Wines of virtue with evident consistency, puissance, depth, and in executive oenological integrity, surprising for its clean aroma and vigorous oxidative residue. A distinct, lively, and bold fruit in every creation.

Soft in the Zefiro 2007, pulp of pure pear. Richer with hints of cherry in the Fiamma 2007, a wine of dark intensity. First rate in the fruity aroma of the Goccia 2007, which is by far the best: sweet and smoothness taste with a cool, spicy aroma and an absolutely superior depth. Our compliments."

(Guida Maroni 2009)





Dal 2011 **Zefiro** è stato inserito nella **carta dei vini** del corso di qualificazione professionale per sommelier A.I.S.

2011: Zefiro was added to the list of wines of the professional qualification course for A.I.S. sommeliers.



CAUTHA

CAUTHA 

Fitto e splendente rubino cardinalizio. Al naso sciorina intense sensazioni di frutti di bosco, anche di confettura, felce, peonia, resina, china, sottobosco, erbe officinali e sentori di torrefazione. Il registro gustativo ricalca le suggestioni avvertite all'olfatto, colma il palato di tannini dolci e nobilmente estratti e di una evidente spinta fresca e sapida di gradevole intensità.

Dense and splendid sparkling scarlet ruby, in the mouth it leaves intense sensations of woodland fruit, jam, ferns, peonies, resin, china, underbrush, medicinal herbs and hints of roasting coffee. It fills the palate with sweet tannins and gives a clear, fresh and savoury thrust of pleasing intensity.

(Guida 2000VINI, 2011)

TERRA 

Luminoso rosso rubino di buona intensità. Profumi sgargianti di frutta rossa in composta, violetta di bosco, peonia, eucalipto, cuoio e spezie. In bocca è altrettanto fresco e intenso, suggerisce buon equilibrio e dinamica struttura. Finale coerente nei ritorni fruttati e floreali, pulito e piacevole da bere.

Gleaming, with brash perfumes of preserved red fruit, woodland violets, peonies, eucalyptus, leather and spices. In the mouth it is fresh and intense, suggesting a good balance and dynamic structure. Consistent finale in the fruit and floral returns, clean and pleasant to drink."

(Guida 2000VINI, 2011)



Le Querce Antiche

L'azienda offre ai suoi ospiti la possibilità di soggiornare nella Country House che sorge nella proprietà, perfetta location per vacanze o momenti di relax immersi nella natura.

Incastonato tra i vigneti, il casale di fine '700, finemente ristrutturato ed arredato, può ospitare fino a 12 persone in ampie e romantiche camere che mantengono il fascino della struttura originaria.

L'arredamento e la cura di ogni dettaglio contraddistinguono la calda e accogliente atmosfera familiare che vogliamo trasmettere ai nostri clienti.

La splendida piscina panoramica domina su questo magnifico anfiteatro naturale di rara bellezza. Godrete del verde degli olivi e delle vigne riposandovi tra una nuotata e l'altra avvolti dai dolci colori e suoni della natura.

The company offers its guests the possibility to stay at the Country House which stands on the property; the perfect location for holidays or relaxing breaks immersed in nature.

Nestled amongst the vineyards, the 7th century farmhouse, delicately restored and furnished can accommodate up to 12 people in large romantic rooms which retain the charm of the original structure.

Decor and attention to every detail is the trademark of the warm and welcoming family atmosphere that we want to convey to our guests.

The splendid panoramic swimming pool overlooks this magnificent natural amphitheatre of rare beauty. You will enjoy the green of the olives trees and the vines, taking a break between swims, surrounded by all the other sweet colours and sounds of nature.







LE LASE

AZIENDA VITIVINICOLA



Le Querce Antiche Soc. Agr. Semplice

Sede Legale:

Via dei Mille, 7 - 01030 Vasanello VT
Tel. 0761.281460
www.lelase.com

Azienda:

Voc. Resano - 01028 Orte VT
Fax 0761.409050
info@lelase.com