



**Vini Loreti**



### Da oltre 4 generazioni i Loreti sono viticoltori a Zagarolo!

La **Azienda Agricola e Vitivinicola Loreti** ha una **lunga storia autentica** di cui sono chiara testimonianza le foto raccolte a cavallo delle diverse epoche e generazioni. Oltre la **produzione vinicola** l'azienda produce **ottimo olio extra vergine di oliva, marmellate biologiche, miele Millefiori e Castagno, e grappe che sono una delizia**. La **Enoteca Vini Loreti** sita in via Fabrini nel cuore del borgo è aperta per degustazioni ed aperitivi, oltre che in occasione di ogni evento e sagra. **I vigneti Loreti sui colli Cascina e Santa Apollaria**, nel cuore della **zona D.O.C di Zagarolo**, godono di ottima posizione con terreni argillosi adatti alla coltivazione della vite. L'azienda si articola in **8 ettari di vigne e alberi da frutta** costituendo una delle tenute agricole più suggestive del territorio. I vigneti conformi al **disciplinare D.O.C. Zagarolo** producono **vino da tavola bianco e rosso e ottimi vini bianchi**, tra i quali primeggiano lo **Zagarolo D.O.C.** e il **Zagarolo Superiore**. Fiore all'occhiello, il **Classico Spumante** prodotto fin dagli inizi degli anni '70 da **Giancarlo Loreti**, con sempre a fianco la dolce ed elegante **Ivana. Malvasia di Candia, Malvasia puntinata del Lazio e Trebbiano Toscano**: le uve coltivate in azienda vengono spremute con metodi di pressatura soffice. Il mosto debitamente chiarificato, fermentando in purezza, dà **ottimi vini profumati e gradevoli che lasciati riposare in grandi botti di rovere** vengono in seguito imbottigliati nelle proprie cantine e commercializzati in proprio. Viticoltore e agricoltore appassionato e dalle mille risorse, biker Harleysta, viralmente social, innamorato papà del piccolo **Lorenzo**, **Cesare Loreti ha raccolto con orgoglio l'esperienza di famiglia** e con la sua impetuosa energia e il suo sorriso guida il futuro dell'azienda, rappresentando oltre la più autentica tradizione contadina anche una irrinunciabile presenza della vita sociale e produttiva del territorio... *impossibile resistergli! Impossibile non esserne accolti e coinvolti la Domenica al Mercato Contadino di Zagarolo* □ **Da non perdere: il brindisi di buon augurio. pre natalizio 🍷🍷 con il tradizionale Vin Brulé a Dicembre e il simpatico "tavolo dell'amicizia" in estate. Al Mercato contadino di Zagarolo!**



***...un nome, una famiglia, una garanzia!***

□

**tel**



[whatsapp](#)

**393 990 5818**



[facebook](#)

**Azienda Agricola Loreti Cesare**



**dove siamo**

**Enoteca:**

**VIA ANTONIO FABRINI 58**

**Azienda:**

**VIA COLLE CASCINA snc**

**ZAGAROLO - ROMA**



**MERCATO CONTADINO!**















































































**Archivio Storico**  
**Giancarlo e Cesare Loreti ©**









Antica grotta della tenuta.

**Produzione e Vendita diretta**

Vino D.O.C. Zagarolo Superiore  
**"Vigneti Loreti"**

Vino D.O.C. Zagarolo

Vino J.G.T. Novello  
**"La Dolce Vite"**

Vino J.G.T.  
**"Il Novantesimo"**

Vino da Tavola Rosso  
**"Il Colle"**

Spumanti dolci e secchi

Vino da Tavola bianco e rosso  
**"Le Cascine"**



Scorcio della nostra azienda. Veduta del Casale del '700.



**COME ARRIVARCI!**

**AZ. AGRICOLA LORETI**

ENOTECA  
Via Antonio Fabrini, 58 - 00039 Zagarolo - Roma  
Tel. 06.95.75.956

AZIENDA  
Via Colle Cascina snc - 00039 Zagarolo - Roma  
Tel. 06.95.49.104 - Tel./Fax 06.95.00.34.40

info: [viniloreti@libero.it](mailto:viniloreti@libero.it)  
Cell. 3939905818 - 3479298761-3358397952



**Azienda Agricola**

*Giancarlo e Cesare*

**Loreti**

*Vignaioli in Zagarolo da oltre 4 generazioni*

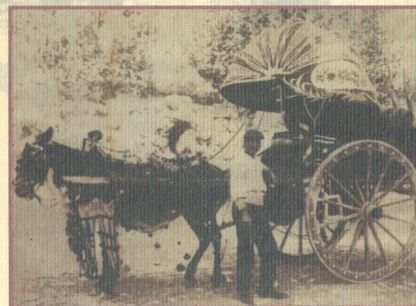


Foto originale dall'archivio di famiglia risalente al 1913.





Il nostro punto vendita di Zagarolo.



*D*a oltre 4 generazioni i Loreti sono viticoltori in Zagarolo, antico paese situato su un colle tufaceo a pochi Km da Roma nelle zone dei Castelli Romani a ridosso dei monti Prenestini. I vigneti Loreti, siti nel cuore della zona d.o.c. Zagarolo, nei colli Cascina e Santa Apollaria, godono di ottima posizione con terreni argillosi adatti alla coltivazione della vite. Cesare Loreti, 4 generazioni or sono, iniziò ad impiantare le viti in piccoli appezzamenti, una proprietà che oggi ha raggiunto 8 ettari. Dal 1968 è iniziato un radicale rinnovamento dell'azienda e dei vigneti, unendo vecchie tradizioni e moderne tecnologie i vigneti conformi al disciplinare D.O.C. Zagarolo producono ottimi vini bianchi, tra i quali primeggia lo Zagarolo D.O.C. e il Superiore, eccellente è il vino da tavola bianco e rosso.

In ultimo, fiore all'occhiello come si suol dire, il classico spumante prodotto agli inizi degli anni 70 da Giancarlo Loreti molto apprezzato.



Vino da tavola bianco e rosso in bottiglie da 2 lt.



Vino da tavola bianco e rosso "Le Cascine"

zato da chi lo degusta. Le uve che danno origine a questi vini sono Malvasia di Candia, Malvasia puntinata del Lazio, e Trebbiano Toscano. Queste uve sono spremute con metodi di pressatura soffice. Il mosto debitamente chiarificato, fermentando in purezza, da ottimi vini profumati e gradevoli i quali lasciati riposare in grandi botti di rovere raggiungono il massimo della qualità e vengono in seguito imbottigliati nelle proprie cantine e commercializzati in proprio.



D.O.C. Zagarolo superiore "Vigneti Loreti"



D.O.C. Zagarolo



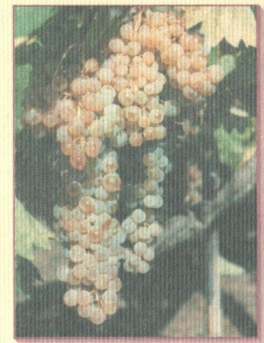
Vino da Tavola "Il Colle"



I.G.T. bianco "Il Novantesimo"



*S*ince 4 generations Loreti are viticulturists in Zagarolo, an old town settled on a tufaceous hill a few kilometre from Rome in the Castelli Romani area, close to the Mounts Prenestini. Loreti's vineyards, sited in the heart of Zagarolo d.o.c. area, on the hills Cascina and Santa Apollaria, are in an excellent position on a clayey soil suitable for the vine



Le uve che danno origine ad alcuni dei nostri vini.

growing. Cesare Loreti, 4 generations ago, started planting the vines on small pieces of land, an estate which is today 8 hectares large.

Since 1968 they have been starting a radical company and vines renewal, joining old tradition to a modern technology. Loreti's vine, according to the rule D.O.C. Zagarolo, produce excellent white wines, among them you can find the Zagarolo D.O.C. and the Superiore, the white and red table-wines are very good too.

Lastly, the classic sparkling wine, produced at the beginning of the seventies by Giancarlo Loreti, is very appreciated by people who taste it. The grapes which give these wines are "Malvasia di Candia", "Malvasia puntinata del Lazio" and "Trebbiano Toscano". These grapes are squeezed with a method of soft wine-press. The must properly clarified, fermenting in pureness, gives excellent sweet-smelling and palatable wines. After having a rest in large oaken barrels they achieve the maximum quality, then they are bottled in one's own cellars and are sold on own behalf.



I nostri prodotti particolari



Vino da tavola e D.O.C. Zagarolo in dame da lt. 5





[back to IMPRESE](#)