



CARLO ZENEGAGLIA
Casa Vinicola

BARDOLINO CLASSICO

Linea Classici

Denominazione di Origine Controllata



ZONA DI PRODUZIONE / VINEYARDS LOCATION:
Regione Veneto, nella zona storica del Bardolino
Regione Veneto, in the historic area of Bardolino

UVE / GRAPE VARIETIES:
50% Corvina, 40% Rondinella, 10% Molinara
50% Corvina, 40% Rondinella, 10% Molinara

PRODUZIONE IN VIGNA / VINE YIELD PER HECTARE:
ca 120 q.li per ettaro / *ca 120 q.li/ha*

COLORE / COLOUR:
Rosso rubino di media intensità
Medium intensity ruby red

BOUQUET:
Fine, delicato, con sentore di fiori / *Fine, delicate with hints of flowers*

SAPORE / PALATE:
Morbido, sapido e armonico / *Velvety, full flavoured and harmonic*

RACCOLTA / GRAPE HARVEST:
A mano selezionando i grappoli migliori giunti a maturazione ottimale
Hand selection of the grape bunches that have reached optimum ripeness

METODO DI PRODUZIONE / VINIFICATION TECHNIQUES:
Vinificazione tradizionale con macerazione sulle bucce 4-6 giorni
Traditional skin fermentation for 4-6 days

AFFINAMENTO / AGEING:
In acciaio / *Stainless steel tanks*

ABBINAMENTO GASTRONOMICO / FOOD AND WINE PAIRING:
Primi piatti, carni bianche e formaggi teneri / *First courses, white meat and soft cheese*

TEMPERATURA DI SERVIZIO / SERVING SUGGESTIONS: 15-16°C.

Casa Vinicola Carlo Zenegaglia e Figli snc

Via Longarone, 27 - 25010 Pozzolengo (Bs) - ITALIA

Tel +39 030 918622 - info@carlozenegaglia.com - P.IVA 01845690989

www.carlozenegaglia.com