



CARLO ZENEGAGLIA
Casa Vinicola

GARDA CHARDONNAY

Linea Classici

Denominazione di Origine Controllata

ZONA DI PRODUZIONE / VINEYARDS LOCATION:

Le colline di Pozzolengo e Monzambano / *Hills of Pozzolengo and Monzambano*

UVE / GRAPE VARIETY:

100% Vitigni di uva bianca CHARDONNAY
100% White grapes CHARDONNAY

PRODUZIONE IN VIGNA / VINE YIELD PER HECTARE:

ca 120 q.li per ettaro / *ca 120 q.li/ha*

COLORE / COLOUR:

Giallo paglierino con riflessi verdognoli
Light straw-yellow, with green reflections

BOUQUET:

Intenso, ma delicato / *Persistent but delicate*

SAPORE / PALATE:

Fine, caratteristico / *Fine, characteristic*

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 in bianco, breve macerazione con le parti solide, immediata separazione del mosto, fermentazione in purezza a temperatura controllata.
Short maceration with the skins, immediate separation of the must, fermentation at controller temperature

AFFINAMENTO / AGEING:

In acciaio / *Stainless steel tanks*

ABBINAMENTO GASTRONOMICO / FOOD AND WINE PAIRING:

Primi piatti a base di pesce / *The first courses based on fish*

TEMPERATURA DI SERVIZIO / SERVING TEMPERATURE: 10°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