



CARLO ZENEGAGLIA
Casa Vinicola

CUSTOZA

Linea Classici

Denominazione di Origine Controllata



ZONA DI PRODUZIONE / VINEYARDS LOCATION:

Colline Moreniche veronesi come Peschiera del Garda, Valeggio sul Mincio
Hills of Lake Garda as Peschiera del Garda, Valeggio sul Mincio

UVE / GRAPE VARIETIES

20% Trebbiano Toscano, 40% Garganega, 20% Pinot Bianco, 20% Trebbianello
20% Trebbiano Toscano, 40% Garganega, 20% Pinot Bianco, 20% Trebbianello

PRODUZIONE IN VIGNA / VINE YIELD PER HECTARE:

ca 130 q.li per ettaro / *ca 130 q.li/ha*

COLORE / COLOUR

Giallo paglierino con riflessi verdognoli
Straw yellow, with greenish reflections

BOUQUET :

Molto profumato, leggermente aromatico / *Very fragrant, slightly aromatic*

SAPORE / PALATE

Sapido, morbido e delicato / *Sapid, soft and delicate*

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

Aperitivi e antipasti leggeri, primi piatti e carni bianche
Aperitif and light hors d'oeuvres, first courses and white meat

TEMPERATURA DI SERVIZIO / SERVING SUGGESTIONS: 8-10°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