



CARLO ZENEGAGLIA
Casa Vinicola

LUGANA LE TRE GRAZIE

Linea Classici

Denominazione di Origine Controllata

ZONA DI PRODUZIONE / VINEYARDS LOCATION:

Regione Lombardia, sulle colline moreniche di Pozzolengo, Desenzano e Lonato
Regione Lombardia, on the morenic hills of Pozzolengo, Desenzano and Lonato

UVE / GRAPE VARIETIES

100% Trebbiano di Lugana - Sistema di coltivazione
tradizionale a spalliera-Guyot
*100% Trebbiano of Lugana - System of growing: traditional
with espalier-Guyot*

PRODUZIONE IN VIGNA / VINE YIELD PER HECTARE:

ca 125 q.li per ettaro / *ca 125 q.li/ha*

COLORE / COLOUR

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

BOUQUET :

Delicato, caratteristico / *Delicate, characteristic*

SAPORE / PALATE

Fresco, vellutato, asciutto / *Fresh, aromatic, dry*

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 con spremitura soffice dell'uve, fermentazione
del mosto a temperatura controllata (12°-15°), conservazione in serbatoi
inox termo-condizionati, imbottigliamento in linea sterile
*Vinification with soft pressing of the entire grapes, fermentation at
controlled temperature (12°-15°), preservation in stainless steel tanks,
bottling in sterile bottling line*

AFFINAMENTO / AGEING :

In acciaio / *Stainless steel tanks*

ABBINAMENTO GASTRONOMICO / FOOD AND WINE PAIRING

Aperitivi, piatti di pesce, crostacei / *Aperitif, main courses with fish, shellfish*

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