



CARLO ZENEGAGLIA
Casa Vinicola

GARDA MERLOT

Linea Classici

Denominazione di Origine Controllata



ZONA DI PRODUZIONE / VINEYARDS LOCATION:

Regione Lombardia, sulle colline moreniche
Regione Lombardia, on the morenic hills

UVE / GRAPE VARIETIES:

90% Merlot, 10% vitigni tradizionali a bacca rossa.
Sistema di coltivazione tradizionale a spalliera
*90% Merlot and 10% traditional red-berry grapes.
System of growing: traditional with espalier*

PRODUZIONE IN VIGNA / VINE YIELD PER HECTARE:

ca 90-100 q.li per ettaro / *ca 90-100 q.li/ha*

COLORE / COLOUR:

Rosso rubino/ *Ruby red*

BOUQUET:

Intenso, fragrante / *Persistent, fragrant*

SAPORE / PALATE:

Asciutto, gusto equilibrato / *Dry, balanced taste*

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 sulle bucce con macerazione per 5-7 giorni
Traditional skin fermentation for 5-7 days

AFFINAMENTO / AGEING:

In acciaio / *Stainless steel tanks*

ABBINAMENTO GASTRONOMICO / FOOD AND WINE PAIRING:

Piatti a base di carne rossa, grigliate e formaggi
Red meats, grilled meats and cheeses

TEMPERATURA DI SERVIZIO / SERVING SUGGESTIONS: 14-16°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