



CARLO ZENEGAGLIA  
*Casa Vinicola*

# GARDA PINOT GRIGIO

Linea Classici

*Denominazione di Origine Controllata*

**ZONA DI PRODUZIONE / VINEYARDS LOCATION:**

Le colline moreniche del lago di Garda nei territori di Cavriana e Monzambano  
*Morenic hills of Lake Garda in the Cavriana and Monzambano area*

**UVE / GRAPE VARIETY:**

100% Vitigni di uva PINOT GRIGIO

*100% White grapes PINOT GRIGIO*

**PRODUZIONE IN VIGNA / VINE YIELD PER HECTARE:**

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

**COLORE / COLOUR:**

Giallo paglierino / *Light straw-yellow*

**BOUQUET :**

Intenso, armonico / *Persistent, armonic*

**SAPORE / PALATE:**

Asciutto, intenso / *Dry, intense*

**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, antipasti, piatti a base di pesce  
*Aperitif, hors d'oeuvre, main course with fish*

**TEMPERATURA DI SERVIZIO / SERVING TEMPERATURE: 10°-12°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](http://www.carlozenegaglia.com)