



CARLO ZENEGAGLIA
Casa Vinicola

SOAVE

Linea Classici

Denominazione di Origine Controllata

ZONA DI PRODUZIONE / VINEYARDS LOCATION:

Regione Veneto - Zona collinare / *Regione veneto - Hilly areas*

UVE / GRAPE VARIETIES:

Garganega 100%

Garganega 100%

COLORE / COLOUR:

Giallo paglierino nitido con riflessi verdolini

Straw yellow

BOUQUET:

Delicato con sfumature di frutti come agrumi

Delicate with hints of citrus fruits

SAPORE / PALATE:

Fruttato, ben strutturato

Fruity, well-structured

AFFINAMENTO / AGEING:

In acciaio / *In steel*

ABBINAMENTO GASTRONOMICO / FOOD AND WINE PAIRING:

Aperitivi, è piacevole come vino da tutto pasto, ideale con il pesce

Aperitifs, it is pleasant as a table wine, ideal with fish

TEMPERATURA DI SERVIZIO / SERVING SUGGESTIONS: 10°-12°C.



CARLO ZENEGAGLIA
Casa Vinicola

SOAVE

Denominazione di Origine Controllata

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