



CARLO ZENEGAGLIA
Casa Vinicola

VALPOLICELLA CLASSICO

Linea Classici

Denominazione di Origine Controllata



ZONA DI PRODUZIONE / VINEYARDS LOCATION:

Zona Classica della Valpolicella

In the Valpolicella Classic area

UVE / GRAPE VARIETIES:

60% Corvina veronese, 30% Rondinella, 10% Molinara

60% Corvina veronese, 30% Rondinella, 10% Molinara

PRODUZIONE IN VIGNA/ VINE YIELD PER HECTARE:

ca 110 q.li per ettaro / *ca 110 q.li/ha*

COLORE / COLOUR:

Rosso rubino con riflessi violacei

Ruby red with lilaceous reflections, intense, persistent

BOUQUET:

Gradevole, di frutta rossa

Pleasant, with the fragrance of red fruit

SAPORE / PALATE:

Asciutto, armonico / *Dry, balanced*

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:

Pigiatura immediata dopo la raccolta, macerazione di circa 8 giorni a temperatura controllata a 20-24°C. in serbatoi di acciaio inox termocondizionati fino al completamento della fermentazione alcolica e malolattica.

Pressing immediately after harvesting, skin steeping for about 8 days at controlled temperature at 20-24°C. in stainless steel tanks until the completion of alcoholic and malolactic fermentation

AFFINAMENTO / AGEING:

In acciaio / *Stainless steel tanks*

ABBINAMENTO GASTRONOMICO / FOOD AND WINE PAIRING:

Cacciagione, formaggi stagionati e carne

Game, aged cheeses and roasted meat

TEMPERATURA DI SERVIZIO / SERVING SUGGESTIONS: 18°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