



CARLO ZENEGAGLIA
Casa Vinicola

GARDA CABERNET SAUVIGNON MONTEFLUNO

Linea Selezione

Denominazione di Origine Controllata



ZONA DI PRODUZIONE / VINEYARDS LOCATION:

Regione Lombardia, sulle colline moreniche di Pozzolengo e Cavriana
Lombardy Region, on the morenic hills of Pozzolengo and Cavriana

UVE / GRAPE VARIETY:

100% Cabernet Sauvignon. Sistema di coltivazione: tradizionale a spalliera
100% Cabernet Sauvignon. System of growing: traditional with espalier

PRODUZIONE IN VIGNA / VINE YIELD PER HECTARE:

ca 80 q.li per ettaro / *ca 80 q.li/ha*

COLORE / COLOUR:

Rosso intenso con riflessi granata / *Deep red with a garnet red tinge*

BOUQUET:

Vinoso, caratteristico e persistente che ricorda il sottobosco
Vinous, characteristic, persistent undergrowth scent

SAPORE / PALATE:

Asciutto, armonico e vellutato / *Dry, harmonious and velvety*

RACCOLTA / GRAPE HARVEST:

A mano, in piccole cassette, selezionando i migliori grappoli
Harvest by hand of the best grape bunches coming from hilly vineyards using small cases.

METODO DI PRODUZIONE / VINIFICATION TECHNIQUES:

Vinificazione tradizionale sulle bucce con macerazione per 8-10 giorni
Traditional skin fermentation for 8-10 days

AFFINAMENTO / AGEING:

In parte in legno e in parte in acciaio / *Partly wood and partly in steel*

ABBINAMENTO GASTRONOMICO / FOOD AND WINE PAIRING:

Primi piatti, carni grigliate e cacciagione
Pasta dishes, grilled meats and game

TEMPERATURA DI SERVIZIO / SERVING TEMPERATURE:

16°C. travasando in caraffa
Best at 16°C., pouring it in decanter

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