



CARLO ZENEGAGLIA
Casa Vinicola

GARDA CABERNET

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

PRODUZIONE IN VIGNA / VINE YIELD PER HECTARE:

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

COLORE / COLOUR:

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

BOUQUET:

Intenso, fragrante / *Vibrant, fruity*

SAPORE / PALATE

Asciutto, corposo, lievemente tannico / *Dry, full bodied, slightly tannic*

RACCOLTA / GRAPE HARVEST:

A mano, in cassetta / *Hand selection of the grape bunches that have reached optimum ripeness*

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 acciaio / *Stainless steel tanks*

ABBINAMENTO GASTRONOMICO / FOOD AND WINE PAIRING:

Primi piatti, carni grigliate e al forno / *Pasta dishes, grilled meats and baked*

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