



CARLO ZENEGAGLIA
Casa Vinicola

LUGANA POGGIO VALLETTA

 Linea Selezione

Denominazione di Origine Controllata



ZONA DI PRODUZIONE / VINEYARDS LOCATION:

Pozzolengo e Lonato, zona collinare con un elevato tenore di argilla bianca
Pozzolengo and Lonato, on the morenic hills where the soil has a high content of white clay

UVE / GRAPE VARIETY

100% Trebbiano di Lugana – Sistema di coltivazione tradizionale a spalliera-Guyot
100% Trebbiano of Lugana – System of growing: traditional with espalier-Guyot

PRODUZIONE IN VIGNA / VINE YIELD PER HECTARE:

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

COLORE / COLOUR

Giallo paglierino leggero, con riflessi verdolini
Light straw-yellow with green reflections

BOUQUET :

Delicato, caratteristico / *Delicate, characteristic*

SAPORE / PALATE

Fresco, vellutato / *Fresh, aromatic*

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 con spremitura soffice delle uve, fermentazione del mosto a temperatura controllata (12°-15°), conservazione in serbatoi inox termo-condizionati, imbottigliamento in linea sterile
Vinification with soft pressing of the entire grapes, fermentation at controller temperature (12°-15°), preservation in stainless steel tanks, bottling in sterile bottling line

AFFINAMENTO / AGEING :

In acciaio / *Stainless steel tanks*

ABBINAMENTO GASTRONOMICO / FOOD AND WINE PAIRING

Aperitivi, piatti di pesce, crostacei / *Aperitif, main courses with fish, shellfish*

TEMPERATURA DI SERVIZIO / SERVING TEMPERATURE: 8° - 10°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