



È dal lontano 1930 che la famiglia Zenegaglia si dedica alla coltivazione delle uve e alla produzione dei vini tipici del territorio del lago di Garda.

La Casa vinicola CARLO ZENEGAGLIA è un'azienda familiare che ha un unico obiettivo: produrre vini bianchi e rossi di alta qualità, dai colori brillanti e dai profumi intensi adatti a soddisfare ogni palato. La Cantina è situata a Pozzolengo, in una delle zone collinari più belle e ad alta vocazione vinicola della Lombardia. Le uve provengono dai vigneti di proprietà e dai vignaioli conferitori di fiducia, con i quali si mantengono rapporti di collaborazione pluriennale. La vendemmia manuale delle uve consente un maggior controllo della qualità del prodotto che arriva in cantina. L'intera produzione è controllata dall'enologo Carlo Zenegaglia in tutte le sue fasi, dalla vinificazione all'imbottigliamento fino all'affinamento dei grandi vini. Nel punto vendita è possibile degustare i vini dalle 08.30 alle 12.00 e dalle 13.30 alle 17.30, dal lunedì al venerdì, escluso i giorni festivi. Per gruppi, la prenotazione è obbligatoria.



UNA FAMIGLIA, UNA TRADIZIONE,
GRANDI VINI



CASA VINICOLA CARLO ZENEGAGLIA
Via Longarone, 27 - 25010 Pozzolengo (Bs) - ITALIA
Tel (+39) 030 918622 - Fax (+39) 030 918622
www.carlozenegaglia.com - info@carlozenegaglia.com



CARLO ZENEGAGLIA
Casa Vinicola



Vini del Lago di Garda



"Vigneto Montefluno"



Since 1930 the family Zenegaglia is dedicated to the cultivation of grapes and the production of typical wines of the territory of Lake Garda.

The Casa Vinicola CARLO ZENEGAGLIA is a family viticultural company with one purpose: to produce red and white wines of high quality, bright colours and fragrances intense suited to satisfy every palate. The Winery is located in Pozzolengo, in one of the most important hilly regions with the highest vocation for wine production of Lombardy. The grapes come from privately owned vineyards and from trusted local grape growers with whom it maintains enduring collaborations. The manual harvest of the grapes allows for greater control of the quality of the product at the winery. Every stage of production is overseen by oenologist Carlo Zenegaglia, from fermentation to bottling, from the aging to the refining of great wines. In the Winery shop, you can taste all of wines from 08.30 to 12.00 and from 13.30 to 17.30, from Monday to Friday. The reservation is required for groups.





SOAVE

GARDA MERLOT

GARDA CABERNET

CUSTOZA

GARDA CHARDONNAY

GARDA PINOT GRIGIO

LUGANA "LE TRE GRAZIE"

BARDOLINO CHIARETTO CLASSICO

BARDOLINO CLASSICO

LUGANA "POGGIO VALLETTA"

GARDA CABERNET SAUVIGNON "MONTEFLUNO"

LUGANA "MONTEFLUNO"

"GRAPONERO" GARDA CABERNET IN BARRIQUE

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA DOCG

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG

FLUNÈ BENACO BRESCIANO

SPUMANTE LUGANA BRUT