

# Vicentini Agostino

## RECIOTO DI SOAVE DOCG



**Zona di produzione:** Colognola ai Colli (VR) Località S.Zeno

**Uve:** Garganega 100%

**Sistema di allevamento:** Pergoletta unilaterale

**Resa:** 80 q.li/ha

**Vendemmia:** L'uva viene raccolta a mano nella prima decade di settembre e messa a riposo in cassette per l'appassimento fino al mese di marzo. Durante questo periodo l'uva viene accuratamente seguita e pulita per ottenere il meglio della qualità

**Vinificazione:** Pressatura soffice e maturazione in acciaio

**Colore:** Giallo intenso dorato

**Profumo:** Intenso, floreale e fruttato

**Sapore:** Caldo, maturo con piacevole retrogusto amarognolo

**Abbinamento:** Dolci a pasta secca, formaggi erborinati e stagionati

**Temperatura di servizio:** 10/12°

**Grape:** 100% Garganega

**Zone of production:** Colognola ai Colli, locality S.Zeno

**System vineyard:** Pergoletta

**Hectare yield:** 80 q.li/Ha

**Colour:** deep golden yellow

**Perfume:** intense, flowery and fruity

**Flavour:** warm, ripe taste, with a pleasant bitter after taste

**Grape-picking:** the grapes are selected and picked by hand at the beginning of September, put in cases and left to dry until the month of March

**Vinification:** light pressing with fermentation in steel barrels

**Serving temperature:** 10/12 °