

Vicentini Agostino

SOAVE DOC
"TERRE LUNGHE"



Zona di produzione: Colognola ai Colli (VR) Località "Terrelunghe"

Uve: Garganega 80%, Trebbiano di Soave 20%
Sistema di allevamento:

Sistema di allevamento: pergoleta unilaterale

Resa: 120 q.li/ha

Vendemmia: L'uva precedentemente selezionata e diradata viene raccolta con indice di maturazione elevata.

Vinificazione: Pressatura soffice e lunga fermentazione a temperatura controllata.

Colore: Giallo paglierino leggermente intenso

Profumo: Caratteristico, tipico di fiori bianchi, di frutta secca con sentori di acacia

Sapore: Armonico, persistente e di buona struttura

Abbinamento: Con antipasti, primi piatti soprattutto di pesce, ma si accompagna bene con carni bianche cucinate alla griglia.

Temperatura di servizio: 8/10°

Zone of production: Colognola ai Colli, locality Terrelunghe

Grape: 80% Garganega , 20% Trebbiano di Soave

System vineyard: Pergoletta

Hectare yield: 120 q.li/Ha

Grape-picking: first selectioning and thinning out the grapes which are picked when very ripe

Vinification: light pressing and long fermentation at a controlled temperature

Colour: straw yellow colour

Perfume: typical of white wild flowers with a hint of herbs

Flavour: harmonical, full bodied, pleasant and savory of Garganega Grapes with light aftertaste of almonds

Serving temperature: 8/10°