

# *Vicentini Agostino*

SOAVE SUPERIORE DOCG  
"IL CASALE"



**Zona di produzione:** Colognola ai Colli (VR) Località Casale

**Uve:** Garganega 100%

**Sistema di allevamento:** Guyot

**Resa:** 60 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 intenso con riflessi dorati

**Profumo:** Caratteristico, tipico di fiori bianchi, con persistenza aromatica Notevole.

**Sapore:** Pieno ed asciutto, intenso, elegante con struttura aggraziata ed equilibrate sensazioni minerali.

**Abbinamento:** Con piatti particolarmente importanti e strutturati di carne ma soprattutto di pesce.

**Temperatura di servizio:** 10/12°

**Zone of production:** Colognola ai Colli, locality Il Casale

**Grape:** 100% Garganega

**System vineyard:** Gujot

**Hectare yield:** 60 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 in steel barrels

**Colour:** straw yellow colour with golden highlights

**Perfume:** characteristic, typical of white wild flowers with a strong aromatic fragrance

**Flavour:** intense, elegant, full bodied, pleasant dry taste and balanced mineral sensation

**Serving temperature:** 10/12°