

# *Vicentini Agostino*

VALPOLICELLA DOC  
SUPERIORE



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

**Uve:** Corvina 70% Corvinone 10% Rondinella 20%

**Sistema di allevamento:** Guyot

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

**Vendemmia:** L'uva viene accuratamente raccolta a mano e messa a riposo in cassette per un breve periodo.

**Vinificazione:** Pressatura soffice e fermentazione in botti di rovere. Permanenza in botte per circa un anno e affinamento in bottiglia tre mesi.

**Colore:** Rosso Rubino Brillante

**Profumo:** Intenso, rotondo, generoso, caratteristico di corvina con sentori di ciliegia.

**Sapore:** Ampio, strutturato, persistente, speziato

**Abbinamento:** Carni, selvaggina

**Temperatura di servizio:** 16/18°

**Zone of production:** Colognola ai Colli, locality Boccascalucce

**Grape:** 70% Corvina, 10% Molinara and 20% Rondinella

**System vineyard:** Guyot

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

**Grape-picking:** the grapes are picked by hand and put in cases for a short period

**Vinification:** light pressing and long fermentation of one year in oak barrels and left in bottles for 8 months before selling

**Colour:** brilliant ruby colour

**Perfume:** intense, characteristic of Corvina Grapes with a hint of cherries

**Flavour:** full bodied, spicy structured taste with a pleasant after taste of wild fruit

**Serving temperature:** 16/18°