



*Vicentini Agostino*

## RECIOTO DI SOAVE DOCG

Vitigno: Garganega

Zona di produzione:  
Cognola ai Colli (VR)

Grado alcolico: 14.5% vol

Vendemmia: settembre

*Il Recioto di Soave Docg ha una storia lunghissima, il vino dei banchetti, delle grandi occasioni, il vino popolare della tradizione Veronese.*

*La produzione di questo nettare è limitata e scegliamo sempre la migliore annata per produrlo.*

*Dopo un'attenta e scrupolosa selezione in vigna, i grappoli di Garganega (Le recie della Garganega) vengono messe ad appassire per circa 5/6 mesi.*

*Dopo la pigiatura soffice a temperatura controllata, la maturazione avviene solo in acciaio.*

*Il grado alcolico 14,5 è naturale; questo vino è equilibrato, dai sentori fruttati e delicati che ci riportano ad una mandorla finale tipica della Garganega.*

*L'abbinamento ideale è senz'altro la pasticceria secca o i formaggi erborinati.*



*Vicentini Agostino*

VICENTINI AGOSTINO  
Via C.Battisti, 62 / d, 37030  
Cognola Ai Colli VR