



Vicentini Agostino

SOAVE SUPERIORE DOCG “IL CASALE”

UVE: Garganega

GRAPE VARIETIES: *Garganega*

ZONA DI PRODUZIONE: Colognola ai Colli (VR)

VINEYARD LOCATION: *Colognola ai Colli (VR)*

GRADO ALCOLICO: 13% vol

Maturazione in acciaio

ALCOHOL CONTENT: *13% vol*

Maturation in steel

PERIODO DI VENDEMMIA: Ottobre

HARVEST TIME: October

Dopo un'accurata selezione dei grappoli attraverso un diradamento importante nel periodo estivo, l'uva viene lasciata maturare e raccolta nella prima decade di ottobre. La fermentazione e la maturazione avviene in acciaio; un vino di grande struttura e sapidità.

After a careful selection of the bunches through an important thinning in the summer period, the grapes are left to ripen and harvested in the first ten days of October. Fermentation and maturation takes place in steel; a wine of great structure and sapidity.

www.vinivicentini.com

