



*Vicentini Agostino*

# RECIOTO DI SOAVE DOCG

**UVE:** Garganegae

**GRAPE VARIETIES:** *Garganega*

**ZONA DI PRODUZIONE:** Colognola ai Colli (VR)

**VINEYARD LOCATION:** *Colognola ai Colli (VR)*

**GRADO ALCOLICO:** 14.5% vol

**ALCOHOL CONTENT:** *14.5% vol*

**PERIODO DI VENDEMMIA:** Settembre

**HARVEST TIME:** *September*

---

Il Recieto 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.

*Recieto di Soave Docg has a very long history, the wine of banquets, of great occasions, the popular wine of the Veronese tradition. The production of this nectar is limited and we always choose the best vintage to produce it. After a careful and scrupulous selection in the vineyard, the bunches of Garganega (Le recie della Garganega) are left to dry for about 5/6 months. After soft pressing at controlled temperature, maturation takes place only in steel. The 14.5 alcohol content is natural; This wine is balanced, with fruity and delicate hints that bring us back to a final almond typical of the Garganega. The ideal pairing is undoubtedly dry pastries or blue cheeses.*

---

[www.vinivicentini.com](http://www.vinivicentini.com)

