



Vicentini Agostino

VALPOLICELLA DOC SUPERIORE “Palazzo di Campiano”

UVE: Corvina, Rondinella, Corvinone

GRAPE VARIETIES: *Corvina, Rondinella, Corvinone*

ZONA DI PRODUZIONE: Campiano di Cazzano
di Tramigna (VR) – altitudine 500 – 600 m s.l.m.

VINEYARD LOCATION: *Campiano of Cazzano
di Tramigna (VR) – altitude 500 – 600 m a.s.l.*

GRADO ALCOLICO: 14% vol

ALCOHOL CONTENT: *14% vol*

PERIODO DI VENDEMMIA: Tardiva,
senza appassimento delle uve

HARVEST TIME: *Late, without drying of the grapes*

È il vino delle nostre origini, che ci riporta indietro di 4 generazioni. Abbiamo cercato di riprodurre un Valpolicella Doc Superiore autentico, come si faceva una volta. L'uva raccolta tardivamente, viene subito pigiata fresca. Ritroviamo nel bicchiere un vino di grande struttura, che mantiene una bella acidità con nota balsamica davvero interessante. Matura per circa 18 mesi in tonneaux e poi in bottiglia.

it is the wine of our origins, which takes us back 4 generations. We have tried to reproduce an authentic Valpolicella Doc Superiore, as it was once done. The late harvested grapes are immediately pressed fresh. We find in the glass a wine of great structure, which maintains a nice acidity with a really interesting balsamic note. Matured for about 18 months in tonneaux and then in the bottle.

www.vinivicentini.com

