



Vicentini Agostino

VALPOLICELLA DOC SUPERIORE “Idea Bacco”

UVE: Corvina, Rondinella, Corvinone

GRAPE VARIETIES: *Corvina, Rondinella, Corvinone*

ZONA DI PRODUZIONE: Colognola ai Colli (VR)

VINEYARD LOCATION: *Colognola ai Colli (VR)*

GRADO ALCOLICO: 13,5% vol

ALCOHOL CONTENT: *13,5% vol*

PERIODO DI VENDEMMIA: Ottobre

HARVEST TIME: *October*

L'uva viene accuratamente raccolta previa selezione dei grappoli, seguono macerazione e fermentazione a temperatura controllata per circa 10-20 gg con rimontaggi. Pressatura soffice e permanenza in tonneau per circa 18 mesi. E' un vino intenso, ampio e strutturato.

The grapes are carefully harvested after selecting the bunches, follow maceration and fermentation at controlled temperature for about 10-20 days with pumping over. Soft pressing and permanence in tonneaux for about 18 months. It is an intense, broad and structured wine.

www.vinivicentini.com

