

Vicentini Agostino

RECIOTO DI SOAVE DOCG



Zona di produzione: Colognola ai Colli (VR) Località S.Zeno

Uve: Garganega 100%

Sistema di allevamento: Pergoletta unilaterale

Resa: 80 q.li/ha

Vendemmia: L'uva viene raccolta a mano nella prima decade di settembre e messa a riposo in cassette per l'appassimento fino al mese di marzo. Durante questo periodo l'uva viene accuratamente seguita e pulita per ottenere il meglio della qualità

Vinificazione: Pressatura soffice e maturazione in acciaio

Colore: Giallo intenso dorato

Profumo: Intenso, floreale e fruttato

Sapore: Caldo, maturo con piacevole retrogusto amarognolo

Abbinamento: Dolci a pasta secca, formaggi erborinati e stagionati

Temperatura di servizio: 10/12°

Grape: 100% Garganega

Zone of production: Colognola ai Colli, locality S.Zeno

System vineyard: Pergoletta

Hectare yield: 80 q.li/Ha

Colour: deep golden yellow

Perfume: intense, flowery and fruity

Flavour: warm, ripe taste, with a pleasant bitter after taste

Grape-picking: the grapes are selected and picked by hand at the beginning of September, put in cases and left to dry until the month of March

Vinification: light pressing with fermentation in steel barrels

Serving temperature: 10/12 °