

# *Vicentini Agostino*

VALPOLICELLA DOC  
BOCCASCALUCE



**Zona di produzione:** Colognola ai Colli (VR) Località Boccascalucce

**Uve:** Corvina 70% Molinara 10% Rondinella 20%

**Sistema di allevamento:** Guyot

**Resa:** 100 q.li/ha

**Vendemmia:** L'uva viene accuratamente raccolta a mano e messa a riposo in cassette per un breve periodo

**Vinificazione:** Pressatura soffice e fermentazione in botte di rovere

**Colore:** Rosso Rubino Brillante

**Profumo:** Intenso, rotondo, generoso, caratteristico, di corvina con sentori di ciliegia

**Sapore:** Sincero, ampio, strutturato, persistente ed elegante

**Abbinamento:** Carni arrosto, formaggi, salumi

**Temperatura di servizio:** 16/18°

**Zone of production:** Colognola ai Colli, locality Boccascalucce

**Grape:** 70% Corvina, 10% Molinara and 20% Rondinella

**System vineyard:** Pergoletta

**Hectare yield:** 100 q.li/ha

**Grape-picking** the grapes are selected and picked by hand

**Vinification:** light pressing and long fermentation of 2 months in oak barrels and left in bottles for 5 months before selling

**Colour:** brilliant ruby colour

**Perfume:** intense, characteristic of Corvina Grapes with a hint of cherries

**Flavour:** full bodied, spicy structured taste with a pleasant after taste of wild fruit

**Serving temperature:** 16/18°