

Vicentini Agostino

VALPOLICELLA DOC
SUPERIORE "IDEA BACCO"



Zona di produzione: Colognola ai Colli (VR) Localita' Boccascaluce posta in collina. Terreno di origine vulcanica, con vigneti a "vecchi impianti".

Uve: Corvina 60% - Corvinone 20% - Rondinella 20%

Sistema di allevamento: Guyot

Resa: 60 q.li/ha

Vendemmia: L'uva viene raccolta a mano, previa selezione dei grappoli, e posta in cassette. La resa per ettaro non supera 100 quintali.

Vinificazione: Macerazione e fermentazione a temperatura controllata per circa 15/20 gg con rimontaggi. Pressatura soffice e permanenza in tonneaux per circa 18 mesi

Colore: Colore rosso con sfumature brumate.

Profumo: Profumo etereo, intenso, resinoso, con sentori di pelo selvatico.

Sapore: Sapore intenso, armonico, ampio, strutturato, persistente e da meditazione.

Abbinamento: Carni, selvaggina. Vino da meditazione

Temperatura di servizio: 16/18°

Zone of production: Colognola ai Colli, locality Boccascaluce

Grape: 60% Corvina, 20% Corvinone and 20% Rondinella

System vineyard: Guyot

Hectare yield: 60 q.li/Ha

Grape-picking: the grapes are selected and picked by hand and left to rest in cases for a short period

Vinification: light pressing and long fermentation with the skins for about 12 hours, then the grapejuice is extracted and put in tonneaux barrels for 18 months. The refining of this wine is in bottles for 4 months

Colour: intense red colour

Perfume: intense, warm

Flavour: harmonic, persistent, structured taste

Serving temperature: 16/18°