



Azienda Agricola VICENTINI AGOSTINO
VALPOLICELLA "BOCCASCALUCCE"
Valpolicella DOC

Zona di Produzione: Colognola ai Colli, Loc. Boccascalucce (VR)

Suolo: calcareo

Uvaggio: Corvina 70% - Molinara 10% - Rondinella 20%

Gr. Alcolico: 13% vol.

Metodo di Produzione: vendemmia manuale. L'uva viene emessa a riposo in cassette per un breve periodo. Pressatura soffice

Affinamento: botte di rovere

Note di Degustazione

Vista: rosso rubino brillante

Olfatto: intenso, rotondo, generoso, caratteristico di corvina con sentori di ciliegia

Gusto: armonico, persistente, di buona struttura

Consigli: temperatura di servizio 8°-10° C

Abbinamento: con antipasti, primi piatti, carni bianche alla griglia



Via Pompei, 11 – Povegliano VR
045 791155 – info@pasquettovini.it