



Azienda Agricola VICENTINI AGOSTINO
VALPOLICELLA SUPERIORE
Valpolicella DOC

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

Suolo: calcareo

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

Gr. Alcolico: 13.5% vol.

Metodo di Produzione: vendemmia manuale. L'uva viene emessa a riposo in cassette per un breve periodo. Pressatura soffice e permanenza in botte di rovere per circa un anno

Affinamento: botte di rovere per un anno, poi bottiglia per tre mesi

Note di Degustazione

Vista: rosso rubino brillante

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

Gusto: ampio, strutturato, persistente, speziato

Consigli: temperatura di servizio 16°-18° C

Abbinamento: carni e selvaggina



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