

BERTANI

DAL 1857



SOAVE

Sereole

Di colore paglierino intenso, ha naso suadente, ricco di note fruttate di agrumi e fiori bianchi.

Bocca avvolgente e complessa, leggermente minerale.

Vitigni

100% garganega

Zona di produzione

Zona Classica del Soave, vigneto Sereole, ubicato tra i comuni di Soave e Monteforte d'Alpone

Terreni

Marno-calcarei

Sistema di allevamento

Guyot

Densità d'impianto

4000 ceppi/ha

Resa

110 q.li/ha

Età media delle viti

20 anni

Maturazione del vino

In tini di rovere francese per 4 - 5 mesi

Dati analitici

Alcol 12% - Acidità totale 5,3 g/l - pH 3,27

Formato vino



0,375 L

0,75 L