

Soave Sereole



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 di 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 5,0 g/l - pH 3,20

Di colore paglierino intenso, ha naso suadente, ricco di note fruttate di agrumi e fiori bianchi. Bocca avvolgente e complessa, leggermente minerale.

Formato vino

 0,75 l