

BERTANI

Sereole Soave Classico

Herkomst

Soave Classico-zone, de Sereole-wijngaard, gelegen tussen de gemeenten Soave en Monteforte d'Alpone. Veneto, Italië

Druivenras

100% garganega

Vinificatie

Druiven worden ontleest en geperst. Het sap wordt vergist op een gecontroleerde lage temperatuur van circa 20 graden Celsius.

Rijping

In Franse eiken houten vaten gedurende ongeveer 4-5 maanden.

Alcoholpercentage

12,5%

Proefnotitie

Een intense strogele kleur, de aantrekkelijke neus biedt rijke fruitige tonen van citrus en witte bloemen. Het mondgevoel is zacht en complex met minerale tonen. De afdronk is lang en zuiver met frisse tonen.

Wijn-spijs

Verschillende voorgerechten, salades, soepen en als aperitief.

Serveertemperatuur

10-12 graden Celsius

