ACQUISTATO IL .....

"Sereole" Soave DOC 2021

Un bianco che nasce su un terreno vulcanico

Molti, pensando ai vini del veronese, finiscono con il parlare solo di grandi rossi, più o meno strutturati. Per fortuna negli ultimi anni, anche i bianchi a base di Garganega che vengono dalla collina di Soave, stanno diventando sempre più apprezzati dal grande pubblico. Vini dotati di quel qualcosa in più che solo un suolo di antiche origini vulcaniche riesce a dare. Bertani propone un Soave particolarmente interessante. Si chiama Sereole ed è bianco fresco e giovane, da bere nel giro di pochi anni dalla vendemmia, abbinandolo a un piatto semplice ma saporito, come un antipasto o a una zuppa di pesce. Vinificazione semplice in acciaio a temperatura controllata seguita da un affinamento in legno, nel calice si presenta di un bel colore giallo paglierino. Esuberante e inconfondibile il suo bouquet dove dominano i profumi più freschi di agrume e fiori bianchi, in bocca rivela una spiccata mineralità e una gradevole sapidità.

Furono i fratelli Giovan Battista e Gaetano Bertani, nel lontano 1857, a dare inizio alla storia di quella che oggi è considerata un simbolo della Valpolicella. Del resto l'impresa di casa Bertani era iniziata con i migliori presupposti possibili, dato che i due fratelli non erano certo degli sprovveduti, essendo addirittura allievi niente meno che del famoso prof. Guyot, in Francia. Oggi l'azienda può contare su un vigneto di oltre duecento ettari, suddivisi tra alcune delle migliori zone della provincia veronese. La tenuta principale è quella che circonda la storica Villa Novare a cui si è aggiunta la cantina di Grezzana che oggi rappresenta l'head quarter della casa vinicola. Dalle sue cantine provengono alcuni dei vini rossi veneti più ammirati al mondo. E certamente alcuni dei più premiati dalla critica enologica internazionale. Dal 2011 fa parte del grande gruppo Tenimenti Angelini e dal 2014 si presenta al mondo con la nuova veste di "Bertani Domains". Con una capacità complessiva di oltre due milioni di bottiglie l'anno, non si tratta certo di una piccola cantina artigianale. Ma la classe dei suoi vini rappresenta un punto di riferimento per grandi e piccoli.

La Vigna

Terreno	Terreni marno-calcarei.
Esposizione Allevamento	Guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Bianco Fermo Secco DOC
Provenienza	Veneto
Uve	GARGANEGA 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	Entro 2 anni
Abbinamento	Si abbina piacevolmente agli antipasti, alle zuppe e alle carni bianche.
Vinificazione	Macerazione a freddo sulle bucce e pressatura soffice.
Sensazioni	Soave dalla personalità esuberante ed inconfondibile. Minerale con note di agrumi e ?ori bianchi. Il leggero af?namento in legno conferisce sapidità e croccantezza al vino.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821