MEREGALLI FRANCE

SEREOLE SOAVE DOC – DOMAINE BERTANI

BERTANI
VITIVINICOLTORI DAL 1857

La cuvée Sereole est l'interprétation la plus récente du Soave Bertani, un vin qui a historiquement toujours été présent sur les tables prestigieuses à travers le monde avec sa personnalité incontestablement exubérante. Vin blanc de tradition récente mais pourtant le plus connu de Vérone, il a nécessité plus de cinquante ans de recherche pour affiner sa méthode de production.

RÉGION : Vénétie

CÉPAGE : 100% Gargànega

VIGNOBLE : Situé sur le Monte Tondo, sur un terrain argileux.

VINIFICATION : Récolte manuelle légèrement tardive, fermentation du moût en cuves de chêne et vieillissement pendant six mois en fûts de chêne français, puis trois mois en bouteille lui donnent plus de fraîcheur, saveur, souplesse et complexité.

ROBE : Jaune pâle avec des reflets dorés.

NEZ : Arômes floraux, d'agrumes, de poire, parfum de fruits à chair jaune comme la pêche, l'abricot, l'ananas et le melon.

BOUCHE : Doux et fruité, doté de notes longues et sapides. Vin bien structuré.

ACCORD : Il s'agit d'un Soave de grand équilibre et personnalité, qui accompagne agréablement les apéritifs, les viandes blanches et les soupes.

MEREGALLI FRANCE SAS
ZI Leader Club
18, rue Magellan
94370 Sucy-en-Brie
Tél. +33 01 56 74 14 90
Fax +33 01 56 74 14 99
www.meregalli.fr
info@meregalli.fr

Siège Social
18, rue Magellan
94370 Sucy-en-Brie
N° Tva : FR75 378 921 209
RCS Créteil : 378 921 209
N° Accises FR001 613 E 0022
Code APE 4834 Z