

# Sereole

**Denominazione**

Soave

**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

**Età media delle viti**

20 anni

**Maturazione del vino**


In tini di rovere francese per 4/5 mesi.


**Alcol**

12%

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

**Formato vino**

 0,375 l

 0,75 l