



SEREGO ALIGHIERI
DAL 1353

Bellovile

VERMENTINO TOSCANA IGT

Nasce sulle colline toscane di Cinigiano nei Poderi Bellovile, segnando il ritorno dei discendenti del Sommo Poeta nella terra di origine.

Le uve vermentino coltivate in regime biologico donano un bianco ricco di profumi di fiori e bacche bianche.

VITIGNI

100% Vermentino.

NOTE ORGANOLETTICHE

Aspetto: giallo intenso con riflessi dorati.

Olfatto: aromi floreali con sentori di ribes bianco e una nota leggera di vaniglia.

Palato: intensa personalità, sentori di melone bianco e albicocca essicata, sostenuta acidità, piacevole e lungo al palato.

ABBINAMENTI

Nonostante la sua struttura si abbina a pietanze delicate come pesce, carni bianche e piatti a base di verdure.



TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10° C

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% vol.

VITA SULLO SCAFFALE: 3 anni



750
ml



15-810-029
Agricoltura Italiana



Dopo essersi dedicati per oltre 650 anni alla vite e al vino in Valpolicella, la nobile famiglia Serego Alighieri ritorna nella terra natia, grazie all'acquisizione dei vigneti "Poderi Bello Ovile".

La denominazione del fondo e del vino si richiama al passo della Divina Commedia dove l'esule Dante così sogna il ritorno alla patria lontana, il "bello ovile" appunto.

