

## Serafini & Vidotto

Italia - Veneto - Nervesa della Battaglia (TV)



## ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG BRUT

**100% Glera** 

Zona di produzione: Nervesa della Battaglia - Treviso

**Terreno:** argilloso e calcareo **Vendemmia:** manuale **Vinificazione:** 

Colore: giallo paglierino luminoso

**Profumo:** intense e piacevoli note di pera, lemon zest, mela golden, fiori di acacia seguite da sfumature minerali di ciottoli

bagnati e gesso

Affinamento:

**Sapore:** al palato di grande freschezza e persistenza, le bollicine fini e cremose creano una sensazione di carezzevole

morbidezza

Grado Alcolico: 12% vol

## **SERAFINI & VIDOTTO**

Proprietà / Fondatori Francesco Serafini e Antonello Vidotto Inizio Attività 1986 Vitivinicultura Naturale Ettari 25 Bottiglie prodotte 180.000



ANervesa della Battaglia, vicino i resti dell'Abazia dove, tra il 1551 e il 1555, Monsignor della Casa scrisse il Galateo, nei territori della Serenissima da sempre votati alla produzione di vini rossi nasce nell'86 la Serafini&Vidotto. L'azienda lavora per preservare il suolo e la sua vitalità mantenendo la dotazione di sostanza organica: tutte le vigne sono condotte con metodo biologico e solo in caso di necessità vengono usati, al minimo, del rame e dello zolfo. La vite coltivata non viene sfruttata ma al contrario è curata affinché esprima al meglio le sue potenzialità e la qualità che i suoi frutti, diventati vino, si troveranno nel bicchiere. Da questo grande lavoro in vigna e poi in cantina nascono i vini di territorio come il Manzoni e la Recantina passando per il Pinot Nero, che nella versione Roccolo è interpretato magistralmente fino al Rosso dell'Abazia archetipo del taglio bordolese in Italia. Antonello e Francesco, affiancato da tempo in cantina dal primogenito Matteo, raggiunto da poco dal fratello Marco, rappresentano oggi l'eccellenza vitivinicola ed enologica trevigiana.