

# 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:** .

**Affinamento:** .

**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

**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

DA AGRICOLTURA COMPATIBILE E INTELLIGENTE

**Proprietà / Fondatori** Francesco Serafini e Antonello Vidotto

**Inizio Attività** 1986

**Vitivinicultura** Naturale

**Ettari** 25

**Bottiglie prodotte** 180.000



A Nervesa 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, coadiuvato dal primogenito Matteo, rappresentano oggi l'eccellenza vitivinicola ed ecologica trevigiana.