

# Serafini & Vidotto

Italia - Veneto - Nervesa della Battaglia (TV)



INCROCIO MANZONI 6.0.13  
MONTELLO ASOLO

100% Incrocio Manzoni 6.0.13

**Zona di produzione:** Montello

**Terreno:** argilloso e calcareo

**Vendemmia:** manuale

**Vinificazione:** in acciaio

**Affinamento:** in acciaio inox per almeno 6 mesi su fecce fini

**Colore:** giallo paglierino luminoso

**Profumo:** sentori che ricordano la frutta esotica, agrumi, mela gialla e pesca bianca, in sottofondo sfumature floreali, vegetali e minerali

**Sapore:** immediata freschezza con una piacevole chiusura minerale

**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.