CUZZIOLGRANDIVINI

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

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.