CUZZIOLGRANDIVINI

Serafini & Vidotto

Italia - Veneto - Nervesa della Battaglia (TV)



MARQUISE METODO CLASSICO BLANC DE NOIRS

100% Pinot Nero

Zona di produzione: Montello - Nervesa della Battaglia
Terreno: argilloso e calcareo
Vendemmia: manuale
Vinificazione: pressatura soffice, fermentazione in acciaio
Affinamento: acciaio e Tonneau
Colore: giallo paglierino intenso
Profumo: sofisticato bouquet, pasticceria secca di dolce al limone, una nota di cera d'api, rinfrescante frutta agrumata (cedro, pompelmo rosa) e di lampone, e una sottile sfumatura tostatura di nocciole
Sapore: complesso, nota di mela matura grattugiata, vibrante e minerale, il finale, intrigante, si allunga su note fruttate e fragranti
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.