

Serafini & Vidotto

Italia - Veneto - Nervesa della Battaglia (TV)



PHIGAIA BIANCO IGT DELLE VENEZIE

70% Sauvignon, 30% Pinot Bianco

Zona di produzione: Montello

Terreno: argilloso e calcareo

Vendemmia: manuale

Vinificazione: Pinot Bianco 100% acciaio; Sauvignon 70% acciaio, 30% legno

Affinamento: sulle loro fecce fine, anche fino alla vendemmia successiva

Colore: giallo paglierino con bagliori dorati

Profumo: delicati sentori agrumati e vegetali di pompelmo rosa, cedro, mentuccia e foglia di pomodoro, e note dolci di vaniglia

Sapore: fresco, il breve affinamento in legno lo rende intrigante e delicatamente complesso

Grado Alcolico: 12,5% 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.