

## 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**

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.