CUZZIOLGRANDIVINI

Serafini & Vidotto

Italia - Veneto - Nervesa della Battaglia (TV)



PHIGAIA MONTELLO ASOLO

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franca, Merlot

Zona di produzione: Montello – Nervesa della Battaglia
Terreno: argilloso e calcareo
Vendemmia: manuale
Vinificazione: in botti di legno
Affinamento: in botti di legno per 12-16 mesi
Colore: rosso rubino luminoso
Profumo: all'olfatto è intenso, ricco di note fruttate di amarene, visciole, ribes nero. Seguite da sentori floreali, di erbe officinali, di caffè, di liquirizia
Sapore: è un vino elegantemente strutturato e avvolgente. I tannini morbidi sono perfettamente integrati. Il finale è lungo e persistente, ritroviamo i sentori di frutta, liquirizia, caffè
Grado Alcolico: 13% 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.