

Serafini & Vidotto

Italia - Veneto - Nervesa della Battaglia (TV)



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

RECANTINA MONTELLO ASOLO 100% Recantina

Zona di produzione: Montello e Colli Asolani

Terreno: calcareo argilloso

Vendemmia: manuale

Vinificazione: in acciaio

Affinamento: in acciaio inox per 6 mesi

Colore: rosso rubino lucente

Profumo: bouquet esuberante, immediato, e spiccatamente fruttato; si riconoscono note di amarene, lamponi maturi, mirtilli, in alternanza sentori floreali di viola, speziati di pepe bianco, liquirizia

Sapore: Al palato ritroviamo gli stessi sentori percepiti all'olfatto. Si fa apprezzare per la sua succosa bevibilità dove ben si integrano i tannini un po' rustici, tipici del vitigno

Grado Alcolico: 13% vol



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.