

2018 Rocolo Pinot Nero Rosso IGT Colli Trevigiani

Serafini & Vidotto | Venetien

"Guten Wein zu kennen und zu schätzen ist eine Freude und eine Frage von Kultur, des Bewusstseins und der Dankbarkeit gegenüber der Erde, ihrer Früchte und dessen, der sie pflegt." Diese Philosophie von Serafini & Vidotto hat Aussagekraft. Die Einzellage "Rocolo" besteht aus alten Reben und wird bei der Lese streng selektiert und nochmals im Weingut aussortiert. Eine lange Mazeration und der Ausbau in neuen und gebrauchten Barriques führen zu einem sturkturreichen, eleganten und aussagekräftigen Pinot Nero. Die Stilistik rückt erstaunlich nah an die Typizität eines Nappa Valleys heran und verliert dabei den italienischen Charme nicht. Einer der besten Pinot Noirs Italiens. Speiseempfehlung Dieser Pinot Nero begleitet, elegant wie er ist, edle Gerichte sensationell. Lammkoteletts, Gemüse mit Ziegenkäse überbacken oder Trüffelgerichte sollten mit diesem Rotwein serviert werden.



Sensorik

| | |
|------------------|---|
| Farbe | ziegelrot |
| Duft | Unterholz, Vanille, Walderdbeere |
| Geschmack | komplex, feinkörniges Tannin, gut integrierte Säure |

Wissenswertes

| | |
|------------------------|--------------------------------|
| Ausbau | Flaschenreife, großes Holzfass |
| Trinkreife | 2024-2030 |
| Trinktemperatur | 12-16°C |

Speiseempfehlung

Pasta mit Waldpilzen, Rehrücken, Trüffel

Produzent

Serafini & Vidotto wurde 1986 von den Gründern Francesco Serafini und Antonello Vidotto aus Leidenschaft und Liebe zum Wein zum Leben erweckt. Keine lange Familientradition, sondern Begeisterung für den Wein haben Serafini & Vidotto im Proseccogebiet Montello e Colli Asolani zu einem bekannten Top-Betrieb gemacht. Berühmt ist Serafini & Vidotto allerdings nicht nur für seine Proseccchi, sondern vielmehr für seine Rotweine. Auf 20 Hektar eigener und 10 Hektar gepachteter Rebfläche entstehen durch viel Handarbeit und Ertragsregulierung fruchtbetonte, elegante und gebietstypische Weine. Alle Weinberge werden konsequent biologisch bewirtschaftet. Serafini & Vidotto ist Mitglied der Vereinigung "vino libero", die Wein wieder natürlich, ohne die chemischen Prozesse der konventionellen Weinherstellung, produzieren. Typisch für das Terroir der Region Montello e Colli Asolani ist bei den Rotweinen eine klare Cassisnote, die bei den Rebsorten Cabernet und Merlot, die in der Region schon länger angebaut werden, als die Prosecco-Rebsorte Glera, eine ganz besondere Aromenkomponente in die Weine bringt.

| | |
|-----------------------------------|--|
| Gründungsjahr | 1986 |
| Anzahl der Mitarbeiter | 10 |
| Rebfläche | 30 Hektar |
| Zahl produzierter Flaschen | 250 000 |
| Rebsortenspiegel | Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Merlot, Recantina, Glera, Manzoni, Sauvignon blanc |

Serafini & Vidotto | Via Luigi Carrer 8 | IT 31040 Nervesa Della Battaglia