

2021 Rocolo Pinot Nero IGT Colli Trevigiani

Serafini & Vidotto | Venetien

Im Weinberg setzt Serafini & Vidotto für den 2021 Pinot Nero „Rocolo“ konsequent auf Qualität statt Masse: 100% Pinot Nero, in Guyot-Erziehung, mit hoher Pflanzdichte von 6.000–6.300 Reben pro Hektar in den Hügeln rund um Nervesa della Battaglia am Montello. Das kühlere Mikroklima der Colli Trevigiani und die selektive Lese Ende August und Anfang September sorgen für perfekt ausgereifte, aber nie überreife Trauben – die Grundlage für einen Wein mit großer Finesse.

Im Keller setzt das Team auf eine geduldige, handwerkliche Vinifikation, die den Charakter des Pinot Nero in den Vordergrund stellt. Rocolo reift 14–18 Monate in Holzfässern und wird frühestens drei Jahre nach der Lese freigegeben – viel Zeit, damit sich Struktur und Feinheit harmonisch verbinden können. Der Alkoholgehalt von 13,5% Vol. unterstreicht dabei den eleganten, balancierten Stil dieses Montello-Pinot.

In der hauseigenen Charakterisierung beschreibt Serafini & Vidotto den Rocolo als einen ihrer großen Weine „die das Leben verändern können“, der nur mit echter Erfahrung und offenem Herzen wirklich verstanden wird. Er begleitet anspruchsvolle Gerichte der gehobenen Küche ebenso souverän wie besondere Anlässe, bei denen Eleganz, Finesse und italienische Handschrift gefragt sind.



Sensorik

Farbe	rubinrot
Duft	Himbeere, Amarenakirsche, Walderdbeere
Geschmack	komplex, feinkörniges Tannin, gut integrierte Säure

Wissenswertes

Ausbau	Flaschenreife, großes Holzfass
Trinkreife	2026-2035
Trinktemperatur	16-18°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