2022 Phigaia Rosso DOC Montello Colli Asolani MAGNUM

Serafini & Vittodo | Venetien



Der Phigaia After the Red von Serafini & Vidotto ist eine elegante, modern interpretierte Bordeaux-Cuvée aus Venetien. Aus den Hügeln des Montello, rund um Nervesa della Battaglia, stammen Cabernet Franc, Merlot und Cabernet Sauvignon, die hier in dichter Pflanzung stehen und bewusst niedrig im Ertrag gehalten werden. Die Lese erfolgt gestaffelt: der früh reifende Merlot wird bereits im Spätherbstbeginn gelesen, während die Cabernets ihre volle Reife etwas später erreichen. So fließen nur optimal ausgereifte Partien in den Wein, ohne die Frische zu verlieren.
Im Keller setzt das Weingut auf eine präzise, handwerkliche Vinifikation. Nach der temperaturkontrollierten Gärung reift die Cuvée etwa ein Jahr in überwiegend gebrauchten Barriques. Diese eher behutsame Holznutzung bringt Struktur und Feinschliff, ohne die Frucht zu überdecken. Bevor Phigaia freigegeben wird, ruht er weitere Zeit in der Flasche, sodass sich Tannine und Aromen zu einem harmonischen Ganzen verbinden.
Im Glas zeigt sich ein leuchtendes Rubinrot. In der Nase entfaltet sich ein intensives Fruchtbild mit Noten von Cassis, Kirschen, Pflaumen und dunklen Beeren, begleitet von floralen Anklängen und einem Hauch mediterraner Kräuter. Am Gaumen wirkt der Wein saftig und präzise, mit seidig eingebundenen Tanninen, feiner Röstwürze, Nuancen von Espresso und Lakritz und einem langen, fruchtbetonten Nachhall.

Sensorik

Farbe	rubinrot
Duft	grüne Paprika, Vanille, Cassis
Geschmack	mittlere Säure, saftig, sanftes Tannin

Wissenswertes

Ausbau	Barrique
Trinkreife	2026-2033
Trinktemperatur	16-18°C

Speiseempfehlung

Schmorbraten, dunkle Sauce, Pilzragu

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 Prosecchi, 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

WEINWIRTSCHAFT
WEINHÄNDLER
DES JAHRES
2022
Spezialsortiment ITALIEN