

2023 Recantina rosso DOC Montello e colli Asolani

Serafini & Vidotto | Venetien

Recantina ist eine alte, in Venetien einheimische Rebsorte. Der Recantina von Serafini & Vidotto glänzt durch einen fruchtig lockeren Körper und zugängliche Struktur. Er ist nicht schwer, angenehm trocken und riecht wie die Kelter zur Lesezeit.

Youtube: Weinkanal SardoVINO Recantina



Sensorik

Farbe	purpur
Duft	Kräuter, rote Kirsche, Cassis
Geschmack	mittlere Säure, saftig, dezentes Tannin

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl
Trinkreife	2024-2027
Trinktemperatur	12-16°C

Speiseempfehlung

salziger Käse, Pasta all'amatriciana, Carbonara

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