

2023 Phigaia bianco "il bianco" after the white IGT

Serafini & Vidotto | Venetien

Der Phigaia bianco von Serafini & Vidotto besteht zu 70% aus Sauvignon Blanc und zu 30% aus Pinot Bianco. Die Trauben werden relativ früh gelesen und vor der Gärung gekühlt, um die Aromatik zu erhalten. Der Pinot Bianco wird zu 100% im Edelstahl ausgebaut, der Sauvignon Blanc reift zu 50% im Edelstahl und zu 50% in Holzfässern. Nach einer gewissen Zeit auf der Feinhefe kommt der Phigaia Bianco 18 bis 20 Monate nach der Lese auf den Markt. Im Glas zeigt sich der Phigaia Bianco glänzend, mit lebhaften goldenen Reflexen. Er besitzt zarte Zitrus- und Kräuternoten mit Aromen von rosa Grapefruit, Minze, Tomatenblättern sowie süße Vanillenoten. Er ist frisch und der kurze Ausbau im Holz macht ihn faszinierend und komplex.



Sensorik

Farbe	strohgelb
Duft	Aprikose, Vanille, weißer Pfisich
Geschmack	mittlere Säure, saftig, sanftes Tannin

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl, großes Holzfass
Trinkreife	2024-2028
Trinktemperatur	8-12°C

Speiseempfehlung

scharfe Gerichte, asiatische Gewürze, Thaicurry

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