

2023 Phigaia Rosso DOC Montello Colli Asolani

Serafini & Vidotto | Venetien

Der Phigaia „After the Red“ Montello Asolo DOC von Serafini & Vidotto ist ein Rotwein aus Nervesa della Battaglia im Veneto. Die Cuvée aus Cabernet Franc, Merlot und Cabernet Sauvignon verbindet dunkle Frucht mit Kräuternoten und Würze. Weiche Tannine und eine klare Struktur prägen seinen Stil.

Die Trauben stammen aus dem Gebiet des Montello. Die Reben werden im Guyot-System erzogen, bei einer Pflanzdichte von 6.000 bis 6.300 Stöcken pro Hektar. Die Lese richtet sich nach der Reife der einzelnen Sorten. Merlot wird ab Ende September geerntet, die Cabernet-Trauben folgen bis weit in den Oktober hinein.

Im Keller reift der Phigaia zwölf Monate im Holz. Auf den Markt kommt er frühestens drei Jahre nach der Lese. Der Wein erhält damit Zeit zur Entwicklung, bevor er das Weingut verlässt.

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	schwarze Pflaume, Vanille, Cassis
Geschmack	mittlere Säure, saftig, sanftes Tannin

Wissenswertes

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

Speiseempfehlung

geschmorte Kalbsbäckchen, Lammkoteletts, Tagliatelle mit Rinderragù

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