SardoVINO
KULINARISCHE WEINHANDLUNG

# 2024 Manzoni bianco IGT Trevenezie

Serafini & Vittodo | Venetien

Die Rebsorte Manzoni Bianco wurde 1930 von Prof. Luigi Manzoni am Istituto Enologico Cerletti in Conegliano entwickelt. Sie ist eine wunderbare Kreuzung zwischen Riesling und Pinot Bianco. Serafini & Vidotto kreiert daraus einen eleganten Speisebegleiter mit ausgeprägter Frucht, saftiger Struktur und guter Länge. Er wird nach der Gärung für mindestens 6 Monate auf den Feinhfen ausgebaut und aufgrund seiner ausgeprägten Aromatik bereits nach ca. 8-10 Monaten in den Verkauf gegeben. In der Nase zeigt der Manzoni Aromen exotischer Früchte, Apfelnoten und Anklänge an  weißen Pfirsich, Minze und Salbei. Am Gaumen spürt man eine unmittelbare Frische mit einem angenehmen mineralischen Abgang.

Speiseempfehlung
Ein hervorragender Begleiter zu "süßem" Parmaschinken, Spaghettini di scoglio, Risotto alla marinara, Seezung, frischem Kuh-, Schafs- und/oder
und/oder Ziegenkäse.

## Sensorik

| | |
|---|---|
| **Farbe** | sonnengelb |
| **Duft** | Galiamlone, Maracuja, Sternfrucht |
| **Geschmack** | mittlere Säure, rund, saftig |

## Wissenswertes

| | |
|---|---|
| **Ausbau** | Edelstahl, Feinhefe |
| **Trinkreife** | 2025-2028 |
| **Trinktemperatur** | 8-12°C |

## Speiseempfehlung

scharfes Thaicurry, Mangosalat, exotische Gerichte

## 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