

## 2024 Phigaia "il bianco" after the white IGT Trevenezie

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 präsentiert sich der Phigaia Bianco brillant mit lebhaften goldenen Reflexen. In der Nase entfaltet er ein ausdrucksstarkes Aromenspiel aus Zitrusfrüchten, Passionsfrucht und feinen Kräutern, untermalt von dezenten Vanillenoten. Am Gaumen zeigt er sich saftig und vollmundig, mit schöner Balance zwischen Frische und Struktur. Der kurze Ausbau im Holz verleiht dem Wein zusätzliche Tiefe, eine elegante Würze und macht ihn besonders facettenreich und komplex.

### Sensorik

<b>Farbe</b>	strohgelb
<b>Duft</b>	Aprikose, Vanille, weißer Pfirsich
<b>Geschmack</b>	mittlere Säure, saftig, sanftes Tannin

### Wissenswertes

<b>Ausbau</b>	Edelstahl, großes Holzfass
<b>Trinkreife</b>	2024-2028
<b>Trinktemperatur</b>	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 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.

<b>Gründungsjahr</b>	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

**SardoVINO**  
KULINARISCHE WEINHANDLUNG

