

2024 Recantina rosso DOC Montello e colli Asolani

Serafini & Vidotto | Venetien

Die Rebsorte Recantina ist die einzige autochthone Rebsorte des Montello. Lange Zeit geriet sie in Vergessenheit, wurde jedoch kürzlich durch die engagierte Arbeit einiger Erzeuger, darunter Serafini und Vidotto, wiederentdeckt und rekultiviert. Aktuell werden lediglich 30 Hektar dieser Rebsorte im Gebiet von Asolo-Montello kultiviert. Nach einer selektiven Handlese erfolgt die kühlere Mazeration, gefolgt von einer Vergärung bei mittleren Temperaturen. Der Ausbau findet im Edelstahl statt, um das charakteristische Profil der Rebsorte zu bewahren.

Der Recantina von Serafini & Vidotto besticht durch seinen fruchtig-lockeren Körper und eine zugängliche Struktur. Er ist leicht, angenehm trocken und erinnert an die frischen Aromen der Kelterzeit. Das Bouquet ist üppig, direkt und ausgesprochen fruchtig, mit Noten von Sauerkirschen, reifen Himbeeren und Heidelbeeren, die sich mit blumigen Anklängen von Veilchen sowie würzigen Nuancen von weißem Pfeffer und Lakritz abwechseln. Am Gaumen spiegeln sich die Aromen wider, die bereits in der Nase wahrgenommen wurden. Er wird für seine saftige Trinkbarkeit geschätzt, wobei die etwas rustikalen Tannine, die für die Rebsorte typisch sind, harmonisch integriert sind.



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'americana, 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

