

2025 Manzoni bianco IGT Trevenezie

Serafini & Vidotto | Venetien

Die Trauben für den Incrocio Manzoni Bianco 2025 von Serafini & Vidotto wachsen an den Hängen des Montello und fangen dort die kühle Brise Venetiens ein. Mit diesem Wein holt Matteo die Stimme einer fast vergessenen Rebsorte zurück ins Glas. Präzise, extravagant fruchtig und unverwechselbar.

100% Incrocio Manzoni 6.0.13, die Kreuzung aus Riesling und Pinot Bianco, wird Mitte September von Hand gelesen, schonend gepresst und reift anschließend mindestens sechs Monate auf der Feinhefe im Stahltank. So entstehen Klarheit und Schmelz zugleich. Im Glas leuchtet der Manzoni Bianco hell strohgelb; in der Nase zeigen sich exotische Früchte, Zitrus, gelber Apfel und weißer Pfirsich, flankiert von Blüten, Minze, Salbei und einem Hauch nassen Steins. Am Gaumen wirkt er direkt und kristallklar, mit saftiger Säure und salzig-mineralischem, langem Finale. Ein Weißwein, den man leichtfüßig trinkt und der dennoch echte Tiefe mitbringt. Ideal zu feinen Antipasti, Prosciutto crudo, Pasta alle Vongole, Fisch vom Grill oder frischen Ziegen- und Schafskäse.



Sensorik

Farbe	sonnengelb
Duft	Galiablone, Maracuja, Sternfrucht
Geschmack	mittlere Säure, rund, saftig

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl, Feinhefe
Trinkreife	2026-2029
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 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