Bollicina Green Spumante bianco

Serafini & Vittodo | Venetien

Der Bollicina Green von Serafini & Vidotto ist hell, mit zarten Noten reifer Früchte wie Pfirsich oder Birne. Dazu kommen Aromen Birne, durchsetzt mit Zitrusaromen von Zedernholz und Blumen. Am Gaumen cremig und frisch, mit schöner Aromatik und trotzdem unkompliziert und trinkig.

Sensorik

Farbe	grüngelb
Duft	Zitrone, Grapefruit, grüner Apfel
Geschmack	feine Perlage, frische Säure, trinktig

Wissenswertes

Ausbau	Methodo Charmat
Trinktemperatur	6-8°C

Speiseempfehlung

Grissini, Oliven, vegetarische Crostini

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