

Marquise Spumante Metodo Classico

Serafini & Vittodo | Venetien

Dieser Schaumwein ist kein saftiger Wegtrinker. Das möchte er auch nicht sein. Der Marquise ist ein 100%iger Pinot Nero mit 60 Monaten Lagerung auf der Hefe und, als Extra Brut, mit einem Restzucker von unter 5 Gramm pro Liter. Ein Schaumwein von großer Struktur und Komplexität, der einen Vergleich mit einem Franciacorta oder Trento DOC nicht scheuen muss.



Speiseempfehlung

Als Aperitiv, aber durchaus auch zu kräftigen Fischgerichten.

Sensorik

| | |
|------------------|--|
| Farbe | sonnengelb |
| Duft | Zitrone, Brioche, geröstetes Toastbrot |
| Geschmack | komplex, elegante Perlage, hohe Säure |

Wissenswertes

| | |
|------------------------|------------------|
| Ausbau | Methodo Classico |
| Trinktemperatur | 6-8°C |

Speiseempfehlung

Chaource, fettreicher Schinken, kurzgebratene Garnele

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