

SERAFINI & VIDOTTO

DA AGRICOLTURA COMPATIBILE E INTELLIGENTE

COLLI TREVIGIANI
I.G.T.

PINOT NERO



L'aspetto è spiccatamente borgognotto, con tonalità rosso granato, di luminosa trasparenza ed elegante consistenza. Primo naso estremamente fruttato di lamponi maturi, fragolina di bosco e tamarindo; a seguire, una carezzevole nota floreale di violetta e di ciclamino; poi, gradualmente, emergono sentori più complessi e balsamici di eucalipto e di cioccolato amaro con scorza d'agrumi canditi.

Il gusto è fresco, su tannino dolce, rotondo e bilanciata sapidità. L'impeccabile equilibrio e la persistente morbidezza conferiscono al vino un finale caldo, avvolgente e di grande beva. Queste note gusto-olfattive conferiscono grande duttilità negli abbinamenti: carni di vitello brasate, costolette d'agnello "a scottadito", piccione al forno, formaggi caprini o pecorini di mezza stagionatura.

Zona e comune di produzione: Montello – Nervesa della Battaglia (TV)

Uve: Pinot Nero 100%

Tipologia del terreno: Ferretto

Sistema di allevamento: Guyot

Densità dell'impianto: 6.300 v/ha

Epoca della vendemmia: fine agosto/primi settembre

Durata dell'invecchiamento in legno: 14/18 mesi

Legni impiegati: rovere stagionato almeno 30 mesi e a spacco

Durata dell'affinamento in bottiglia: 2 anni

Grado alcolico: 13,00% vol

Its aspect is distinctly burgundy, with a taste of pomegranate which is of brilliant transparency and elegant texture.

The first impression in the nose is dominated by mature raspberries, woodland strawberries and tamarind – followed by a soft flowery note of violets and cyclamen. Later there are perceptible complex notes of eucalyptus and dark chocolate together with candied citrus fruits. Our Pinot Nero has a fresh taste of soft tannins, it is harmonious and pleasantly balanced. This pleasant balance and the soft final note give the wine a warm finish that is enjoyable and very delectable. These impressions in the nose and on the palate allow great flexibility as far as the matching with dishes is concerned: grilled veal, seared lamb chops, dove in the oven, goat cheese or medium-matured sheep-cheese.

Production area: Montello - Nervesa della Battaglia (TV)

Grape varieties: Pinot Nero 100%

Soil: Ferretto soil (reddish brown clayey soil)

Training System: Guyot

Density: 6,300 vines per ha

Harvest: end of August /beginning of September

Wood ageing: from 14 to 18 months

Wood used: oak

Bottle ageing: 2 years

Alcoholic Content: 13.00%