

SERAFINI & VIDOTTO

DA AGRICOLTURA COMPATIBILE E INTELLIGENTE

VINO SPUMANTE
ROSATO

BOLLICINE ROSÉ

L'aspetto è una pennellata di lieve colore che ricalca i petali di fiore di pesco, le bollicine salgono sottili, numerose e persistenti, la spuma è cremosa. Il primo olfatto è un'altalena di profumi fruttati e fragranti: dapprima si colgono sentori di ribes nero, fragolina selvatica, melograno, rosa canina. Poi sottile fragranza di pane tostato.

L'attacco in bocca è fresco e sapido, poi il vino si apre alla fruttuosità in un fondo piacevolmente e progressivamente morbido. Il finale è asciutto con persistenza di sentori di piccoli frutti di bosco e note floreali.

È spumante da tutte le ore del giorno, può aprire e chiudere ogni piacevole incontro conviviale. Si esalta su salumi delicati, insalata di molluschi, tempura di crostacei ed ortaggi.

Zona e comuni di produzione: Veneto

Uve: Chardonnay 90%, Pinot Nero 10%

Tipologia del terreno: dal Ferretto al medio impasto

Sistema di allevamento: Guyot

Densità dell'impianto: da 4.200 a 6.300 v/ha

Epoca della vendemmia: prime due settimane di settembre

Durata dell'affinamento in bottiglia: 12 mesi per il Pinot Nero

Legni impiegati: rovere di secondo passaggio

Durata dell'affinamento in bottiglia: almeno 4/6 mesi

Grado alcolico: 12,00% vol

The aspect reminds of a stroke of a brush with a soft color of peach blossoms, the bubbles rise numerous in an extremely delicate and persistent way, the head is creamy. The first impression in the nose is an interplay of fruity flavors and perfumes: there is an immediate scent of black currant, woodland strawberries, pomegranate and wild roses – later there is perfume of toasted bread. The entry in the mouth is fresh and pleasant and then the wine opens up to an enjoyable and increasing fruitiness. The finish is dry with a persistent impression of small wild berries and a flowery note. This wine is a sparkling wine for all day long and it can begin and end all kinds of social gatherings. It can be served with delicious cold cuts, seafood-salad, fried crustacean and vegetables.

Production area: Veneto

Grape varieties: Chardonnay 90% and Pinot Nero 10%

Soil: Ferretto soil (reddish brown clayey soil)

Training System: Guyot

Density: 4,200/6,300 vines per ha

Harvest: first two weeks of September

Wood ageing: 12 months for the Pinot Nero

Wood used: oak (two years old)

Bottle ageing: at least 4/6 months

Alcoholic Content: 12.00%

