

# SERAFINI & VIDOTTO

DA AGRICOLTURA COMPATIBILE E INTELLIGENTE

MONTELLO - COLLI ASOLANI  
D.O.C.  
ROSSO

## PHIGAIA® AFTER THE RED



È rosso rubino di grande luminosità con lievi bagliori granati sull'unglia. Il primo naso è ricco ed ampio su note fruttate di amarene, visciole, ribes nero. Poi si avvertono eleganti percezioni vegetali di erbe officinali e di peperone arrostito. A seguire caffè, bacche di vaniglia e pepe rosa.

Ottimo e convincente l'attacco in bocca con note fresche e fruttate, tannini rotondi e di grande eleganza che affiancano la morbidezza su fondo sapido e di equilibrata alcolicità; lungo finale speziato con note di liquirizia.

Ideale su guancette di vitello brasate, costolette d'agnello al rosmarino, formaggi ovis e vaccini di media stagionatura.

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

**Uve:** Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon

**Tipologia del terreno:** Ferretto

**Sistema di allevamento:** Guyot

**Densità dell'impianto:** 6/6.300 v/ha

**Epoca della vendemmia:** fine settembre per il Merlot, ottobre inoltrato per il Cabernet

**Durata dell'invecchiamento in legno:** 13/18 mesi

**Legni impiegati:** rovere di secondo passaggio

**Durata dell'affinamento in bottiglia:** minimo 2 anni

**Grado alcolico:** 12,50% vol

*Ruby red of great brilliance with a slight shimmer of pomegranate on the surface. First impression in the nose: rich in fruity notes of Amarena cherries, sour cherries and black currants, followed by elegant herbal nuances and fried pepper as well as coffee, vanilla bean and pink pepper. Exquisite and persuading the first impression on the tongue with fresh fruity notes, round tannins and a great elegance which is combined with spicy softness and well-balanced alcohol; persistent spicy finish with a hint of liquorice. Perfect with stewed beef cheeks, lamb chop with rosemary, medium-matured sheep- and cowmilk-cheese.*

**Production area:** Montello - Nervesa della Battaglia (TV)

**Grape varieties:** Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot

**Soil:** Ferretto soil (reddish brown clayey soil)

**Training System:** Guyot

**Density:** 6/6,300 vines per ha

**Harvest:** from the end of September for Merlot and late October for Cabernet

**Wood ageing:** from 13 to 18 months according on the variety and the vintage

**Wood used:** oak

**Bottle ageing:** minimum 2 years

**Alcoholic Content:** 12.50%