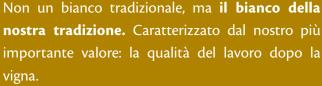
## **SERAFINI & VIDOTTO**







Zona e comune di produzione: Area del Montello

**Uve:** Sauvignon 70%, Pinot Bianco 30% **Sistema di allevamento:** Guyot e Sylvoz **Densità dell'impianto:** da 4.200 a 6.300 v/ha **Epoca della vendemmia:** dopo metà settembre

**Fermentazione:** Pinot Bianco 100% acciaio; Sauvignon 70% acciaio, 30% legno **Affinamento in acciaio:** sulle loro fecce fine, anche fino alla vendemmia successiva

Immissione nel mercato: almeno 18-20 mesi dalla vendemmia

Grado alcolico: 12,5% Vol

**Lucente, con vivaci bagliori dorati.** Rivela fin da subito dei delicati sentori agrumati e vegetali di pompelmo rosa, cedro, mentuccia e foglia di pomodoro, e note dolci di vaniglia. Fresco, il breve affinamento in legno lo rende intrigante e delicatamente complesso.

Abbinamento: crudité di crostacei e molluschi, risotto con gamberetti di laguna, trenette al pesto, fritto di scampi e calamari, asparagi gratinati.

**Curiosità:** Phigaia II Bianco rappresenta il concetto del Phigaia Rosso trasferito su un vino bianco. Nasce dall'assemblaggio di due vitigni: Sauvignon Bianco e Pinot Bianco. Una parte del Sauvignon Bianco è vinificata nel legno nuovo.



The Wine Hunter Red: 2018