

SERAFINI & VIDOTTO

DA AGRICOLTURA COMPATIBILE E INTELLIGENTE

Phigaia El Blanco



Phigaia El Blanco DELLE VENEZIE IGT BIANCO

È cristallino e lucente, con tonalità verde-paglierina, da cui splendono vivaci bagliori solari. Al movimento rivela agilità e consistenza. Al primo naso rivela eleganti sentori agrumati e vegetali, con note che ricordano pompelmo rosa, mandarancio, cedro e mela verde, mentuccia e foglia di pomodoro. Poi c'è una decisa apertura su mineralità di roccia e di pietra focaia, a cui si affiancano progressivamente dolci sfumature di vaniglia. Il sorso è decisamente pieno ed avvolgente. Dapprima freschezza agrumata e bilanciata sapidità, poi lentamente il vino si allarga evidenziando una struttura solida e ben scolpita in avvolgente rotondità, virando in lenta progressione verso percezioni calde. La lunga persistenza gusto-olfattiva sfuma su ampie note agrumate, di erbe aromatiche e da sfumature salmastre. Ideale su crudité di crostacei e molluschi, risotto con gamberetti di laguna, trenette al pesto, fritto di scampi e calamari, asparagi gratinati. Ma stupendo compagno dei migliori prosciutti crudi a tendenza dolce: da S. Daniele a Parma, da Sauris a Montagnana.

Zona e comune di produzione: provincia di Treviso
Uve: Sauvignon 70%, Pinot Bianco 20%, Riesling 10%
Tipologia del terreno: dal Ferretto al medio impasto
Sistema di allevamento: Guyot e Sylvoz
Densità dell'impianto: da 4.200 a 6.300 v/ha
Epoca della vendemmia: dopo metà settembre
Fermentazione: 80% acciaio, 20% legno nuovo
Durata dell'affinamento in bottiglia: 7/8 mesi
Grado alcolico: 12,00% - 12,50% vol
Immissione nel mercato: dopo 1 anno

The wine is clear and bright, with bright yellow-green shades, from which solar flares shine. The movement reveals agility and consistency. The first nose reveals elegant hints of citrus and vegetables, with notes of pink grapefruit, Clementine, Lime and green apple, mint and tomato leaf. Then there is a strong opening on rock and flint stone, alongside with progressively sweet hints of vanilla. The taste is definitely full and enveloping. At first citrus freshness and balanced sapidity, then slowly the wine broadens highlighting a robust and well-sculpted enveloping roundness, veering in slow progression to warm perceptions. The lingering taste and smell fades away warm over large citrus, herbs and salty shades. Ideal with crudités of crustaceans and molluscs, shrimp risotto, trenette with pesto, shrimp and fried calamari, asparagus au gratin. Nevertheless, wonderful companion of the best sweet hams: San Daniele, Parma, Sauris and Montagnana.

Production area: Province of Treviso
Grape varieties: Sauvignon 70%, Pinot Bianco 20%, Riesling 10%
Soil: Ferretto soil (reddish brown clayey soil)
Training System: Guyot and Sylvoz
Density: 4,200/6,300 vines per ha
Harvest: second part of September
Fermentation: 80% stainless steel, 20% new french oak
Bottle ageing: 7/8 months
Alcoholic Content: 12.00% - 12.50%
Market release: 1 year after harvest

