ACQUISTATO IL .....

Phigaia "After The Red" Montello Colli Asolani DOC 2023 2023



Rosso importante, dal sapore internazionale

Siamo proprio nel cuore del Veneto. Nell'area del Montello Colli Asolani DOC. Il comune è quello di Nervesa della Battaglia, in provincia di Treviso. E' qui che Serafini e Vidotto raccolgono le uve di Cabernet Franc, Merlot e Cabernet Sauvignon con cui producono questo PHIGAIA - After the red. Un rosso importante, dal sapore internazionale, che impiega ben tre anni per raggiungere la giusta maturità. E dopo un lungo periodo di maturazione in legno che si protrae per più di un anno. Rosso rubino, luminoso. Al naso si scopre un vino intenso, ricco di note fruttate che spaziano dalle amarene, alle visciole fino al ribes nero. Poi netti richiami floreali di erbe officinali, e speziati, di caffè e liquirizia. Un vino elegantemente strutturato e avvolgente, con tannini morbidi perfettamente integrati. Il finale è lungo e persistente. E' il vino da proporre quando la serata prevede un menù particolare a base di carne. Una chicca, per esempio, è l'abbinamento con le guancette di vitello brasate o, per gli amanti dei sapori decisi, con le costolette d'agnello al rosmarino. Ottimo anche con formaggi di media stagionatura.

La storia di Serafini e Vidotto inizia nel 1985, la prima volta che gli attuali proprietari dell'azienda hanno visto le verdi colline della zona DOC Montello-Colli Asolani. Ci troviamo nel cuore del Veneto, esattamente al centro di tutto. Qui, a Nord-Ovest della città di Treviso, si trova la prima fascia collinare pedemontana. C'erano pochi vigneti, allora. Ma c'era l'ispirazione che solo un luogo bello sa dare. Le colline, il bosco, la valle, le rive. Il luogo ideale per dar vita alla propria impresa. Prima vendemmia 1986. E da allora poco è cambiato in cantina: finezza, pulizia, identità e carattere. Oggi la cantina è orgogliosamente rispettosa dell'ambiente. "Per noi - si legge sul sito dell'azienda - la sostenibilità è diventata etica. Non c'è altro modo di fare vino". Grazie alla collaborazione con ricercatori di diverse Università, oggi per Serafini e Vidotto il "green" è prima di tutto un modo di pensare. Da più di vent'anni, per esempio, le concimazioni vengono fatte rigorosamente con compost aziendale, letame maturo e controllato o, in alternativa, con concimi certificati Bio. Nessun diserbo ma faticose zappature a mano, e soprattutto strategie di difesa differenti e mirate, luogo per luogo. La vendemmia è, ovviamente, rigorosamente manuale, così come la cernita delle uve prima di iniziare il lento processo di trasformazione. Tutto questo per limitare al massimo ogni intervento in cantina, e riuscire ad abbattere l'uso della solforosa al di sotto del 50% dei limiti legali.

La Vigna

Terreno	Ferretto
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	6500

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Veneto
Uve	Cabernet Franc 33%, Merlot 33%, Cabernet Sauvignon 33%
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Epoca della vendemmia: fine settembre per il Merlot, ottobre inoltrato per il CabernetDurata dell'invecchiamento in legno: 13/18 mesi Legni impiegati: rovere di secondo passaggio Durata dell'affinamento in bottiglia: minimo 12 mesi Grado alcolico: 13/13,50% vol Immissione nel mercato: minimo dopo 3 anni
Sensazioni	È rosso rubino di grande luminosità con lievi bagliori granati sull'unghia. Il primo naso è ricco ed ampio su note fruttate di amarene, visciole, ribes nero. Poi si avvertono eleganti percezioni vegetali di erbe offi cinali 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 affi ancano la morbidezza su fondo sapido e di equilibrata alcoolicità; lungo fi nale speziato con note di liquirizia.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821