ACQUISTATO IL .....

Pinot Nero IGT del Veneto 2025 2025



Il vino "giovane" che piace

Questo Pinot Nero, Veneto IGT proposto da Serafini e Vidotto, viene definito "giovane" perché non si è fermato a riposare in botte. Ma giovane lo è anche perché si può consumare subito, pochi mesi dopo la messa in bottiglia e in commercio. Ma è giovane, soprattutto, perché è un vino che ha la stoffa per crescere in fretta. Viene prodotto con le uve raccolte a Nervesa della Battaglia, in provincia di Treviso. Siamo nel cuore del Veneto, un po' più a Sud della Borgogna. Ma anche qui, evidentemente, il Pinot Nero ha trovato un habitat ideale e sa crescere e donare frutti magnifici. Vendemmiato tra la fine di agosto e i primi di settembre, questo rosso affina solo in acciaio e in bottiglia, per conservare tutta la freschezza del suo frutto di partenza. Si scopre così un bel calice caratterizzato da un bel colore rubino. Al naso rivela un bouquet semplice e invitante, con netti richiami ai piccoli frutti e fiori rossi. In bocca, invece, stupisce per lo straordinario equilibrio tra la concentrazione degli aromi, i tannini dolci e maturi, la frutta e la gradevole acidità. E' un vino semplice da abbinare. Non richiede, infatti, i piatti di uno chef stellato per essere a proprio agio. Ottimo, per esempio, con un semplice primo di tagliatelle con i porcini freschi, ma anche con secondi piatti a base di carni bianche o perfino con una gustosa tagliata di tonno.

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.	6300

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Veneto
Uve	Pinot Nero 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Epoca della vendemmia: fine agosto/primi settembre. Durata dell'affinamento in bottiglia: 3 mesi.
Sensazioni	Al primo naso è decisamente fruttato e fl oreale con note tra cui spiccano lamponi maturi, mirtilli e fragoline selvatiche, accanto a netti sentori di violetta e ciclamino; poi si apre a percezioni d'erbe aromatiche e tabacco dolce. Il sapore, avvolgente e morbido, è suadente e caldo su un fondo costante di tannini dolci. Il finale di bocca è ampio ed insistente su note di piacevoli confetture di piccoli frutti di bosco, ribes nero e vaniglia con sfumature di buon tabacco dolce.

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