



ACQUISTATO IL

"Phigaia After the White" Trevenezie IGT 2024

2024

L'eleganza del Montello



Svinando

Phigaia After the White di Serafini & Vidotto rappresenta l'eleganza del Montello... in un calice, ovviamente. Ci troviamo a Nervesa della Battaglia, dove la bella azienda produce questo bianco di bel carattere che riflette la tradizione e l'innovazione tipiche della cantina. Un omaggio al territorio e alla filosofia produttiva dell'azienda che dal 1986 valorizza le peculiarità della zona con passione e competenza. Colline dolci e suoli argillosi ricchi di ferro, ideali per la viticoltura. Un microclima benevolo, influenzato dalla vicinanza al fiume Piave e dalle vicine Prealpi. Qui le uve maturano in modo ottimale. Il Phigaia After the White rientra nella denominazione Trevenezie IGT, che consente una certa flessibilità nella scelta dei vitigni, mantenendo al contempo standard qualitativi elevati. Nello specifico questo vino nasce da un blend di Sauvignon Blanc (70%) e Pinot Bianco (30%). La vendemmia avviene dopo la metà di settembre. Il Pinot Bianco fermenta interamente in acciaio, mentre il Sauvignon Blanc è diviso equamente tra fermentazione in acciaio e in legno nuovo. Il vino, poi, matura sulle fecce fini, in vasche di acciaio, fino alla vendemmia successiva, per poi essere commercializzato almeno 18-20 mesi dopo la raccolta. Nel calice si presenta lucente, con vivaci riflessi dorati. Al naso, offre delicati sentori agrumati e vegetali di pompelmo rosa, cedro, mentuccia e foglia di pomodoro, accompagnati da note dolci di vaniglia. In bocca è fresco, con una complessità intrigante conferita dal breve affinamento in legno. Si abbina perfettamente a crudité di crostacei e molluschi, risotto con gamberetti di laguna, trenette al pesto, fritto di scampi e calamari, e asparagi gratinati.

Serafini & Vidotto è un'azienda vinicola di Nervesa della Battaglia, nel cuore del Montello, in provincia di Treviso. Venne fondata nel 1986 da Francesco Serafini e Antonello Vidotto, due amici uniti dalla passione per il vino e la terra. L'azienda è oggi affermata come una delle realtà più significative della denominazione Montello-Colli Asolani DOC. Il territorio del Montello, caratterizzato da colline dolci e suoli argillosi ricchi di ferro, offre condizioni ideali per la viticoltura. La vicinanza al fiume Piave e la protezione delle Alpi creano un microclima favorevole alla coltivazione di vitigni come Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Recantina, Manzoni e, ovviamente, l'immancabile Glera. Oggi l'azienda può contare su circa 25 ettari di vigneti, suddivisi in diverse parcelle, ciascuna con caratteristiche uniche. Tra queste, il vigneto "Colmel" è situato sulla collina più elevata del paese, mentre "Da Baracca" si trova vicino al sacello dedicato all'aviatore Francesco Baracca, eroe della Prima Guerra Mondiale. L'azienda ha adottato fin dall'inizio pratiche agricole sostenibili, evitando l'uso di diserbanti chimici e favorendo la biodiversità attraverso la piantumazione di siepi e boschi. Dal 2019, poi, Serafini & Vidotto è certificata "Biodiversity Friend", a testimonianza del suo impegno per un'agricoltura rispettosa dell'ambiente.

La Vigna

Terreno Franco-argilloso

Esposizione Sud/Sud-ovest

Allevamento Guyot e Sylvoz

Densità imp. da 4.200 a 6.300

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Veneto

Uve Sauvignon 70%, Pinot Bianco 30%

Gradazione 12,5% vol

Temp. Servizio 14 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Menù di pesce

Vinificazione La vendemmia avviene a metà settembre. Fermentazione: Pinot Bianco 100% acciaio; Sauvignon 50% acciaio, 50% legno. Maturazione in acciaio: sulle loro fecce fine, anche fino alla vendemmia successiva.

Sensazioni 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

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